

# Angel Yeast

---

03.09.2021 - 13:07 Uhr

## Angel Yeast bringt patentierten *Saccharomyces Boulardii* Bld-3 auf den Markt, einen Hefe-Probiotikum-Stamm, der gegen Durchfall wirksam ist

Yichang, China (ots/PRNewswire) -

[Angel Yeast Co. Ltd](#) ("Angel Yeast" oder "Angel"), ein börsennotiertes Hightech-Hefeunternehmen in China, gab bekannt, dass sein Forschungs- und Entwicklungsteam im Bereich Ernährung nicht nur einen neuen Stamm von probiotischer Hefe, [Saccharomyces boulardii Bld-3 \(S. boulardii Bld-3\)](#), sondern auch eine innovative Produktionstechnologie für das neue Produkt entwickelt hat. Das patentierte Hefeprobiotikum wurde zur Behandlung von Durchfall und zur Stärkung eines gesunden Verdauungs- und Immunsystems bei Kindern und Erwachsenen entwickelt.

"*Saccharomyces boulardii* (S. boulardii) ist eine Art Probiotikum, das bei der Behandlung von Durchfallerkrankungen als wichtige Ernährungsmaßnahme angesehen wird. Der neue, vom Angel Nutrition & Health Technical Center entwickelte Hefeprobiotikum-Stamm S. boulardii Bld-3 ist eine weitere bahnbrechende Ergänzung der S. boulardii-Familie, die nachweislich die Genesung von akutem Durchfall beschleunigt und sich langfristig positiv auf die Darmgesundheit auswirkt", so Dr. Zhang Yan, CTO von Angel Nutritech, das 1992 von Angel Yeast mit Schwerpunkt auf menschlicher Ernährung und Gesundheit gegründet wurde, um hochwertige Fertigprodukte für die globale Gesundheitsbranche zu entwickeln und zu liefern.

COVID-19 hat dazu geführt, dass mehr Menschen auf ihre Gesundheit achten und sich verstärkt mit Vorsorgemaßnahmen und Gesundheitsprodukten beschäftigen, die Krankheiten vorbeugen und ihr Immunsystem unterstützen. Bei Google Trends haben die Suchanfragen "Darmgesundheit" und "Probiotika" während der Pandemie mehrere Spitzenwerte erreicht. Im Bereich der Magen-Darm-Gesundheit kletterten die Suchanfragen zu Probiotika in diesem Jahr ebenfalls auf ein Rekordhoch, was auf die zunehmende Anerkennung ihrer robusten Fähigkeit zur Wiederherstellung und Aufrechterhaltung eines gesunden Verdauungssystems beim Menschen hinweist.

Die Verwendung von S. boulardii zur Behandlung von Durchfall bei Erwachsenen und Kindern wird seit Jahrzehnten von Ärzten und Gastroenterologen verschrieben, und seine Wirksamkeit bei der Bekämpfung einer Reihe von Magen-Darm-Beschwerden ist in der medizinischen Literatur gut dokumentiert. [Eine im Chinese Journal of Pediatrics veröffentlichte Studie](#) kommt zu dem Schluss, dass bestimmte Arten von Probiotika die Schwere und Dauer von Durchfallerkrankungen verringern können. Unter ihnen sind *Lactobacillus rhamnosus* GG und S. boulardii die beiden wirksamsten Probiotika zur Behandlung von Durchfall.

Im Gegensatz zu Lactobacillus-Probiotika wird S. boulardii Bld-3 von Angel im Niedertemperatur-Wirbelschichtverfahren entwickelt. Die einzigartige Schutztechnologie des Unternehmens ermöglicht es, schnell eine dichte Hefehülle zu bilden, die die darin eingeschlossenen aktiven Hefeprobiotika umschließt. Dieses Verfahren stärkt die Widerstandsfähigkeit der Hefe gegenüber Magensäure und Gallensalzen, so dass sie in einer Vielzahl von probiotischen Endprodukten eingesetzt werden kann.

Angel's S. boulardii Bld-3 ist ein geeigneter Inhaltsstoff für eine Vielzahl von probiotischen Nahrungsergänzungsmitteln. Dank ihrer Größe können die Hefeprobiotika, die zehnmal so groß sind wie die Lactobacillus-Probiotika, eher eine raumgreifende Wirkung im Darmtrakt entfalten und sind resistent gegen Antibiotika.

Angel Yeast ist einer der weltweit größten Anbieter von Hefederivaten und verfügt über mehr als drei Jahrzehnte Erfahrung in der Entwicklung und Herstellung von Hefeprodukten. Neben S. boulardii Bld-3 stellt Angel Yeast auch probiotische *Saccharomyces cerevisiae* und andere umfangreiche Produktreihen funktioneller Hefezutaten her, wobei mehrere neue Produkte, darunter *Kluyveromyces marxianus*, in der Pipeline sind. Gegenwärtig werden die von Angel Yeast hergestellten probiotischen Produkte in Europa und Nordamerika verkauft.

### Informationen zu Angel Yeast

Das 1986 gegründete Unternehmen Angel Yeast Co., Ltd. ist auf die Herstellung von Hefe und Hefederivaten spezialisiert. Die Produktpalette umfasst Backhefe und Zutaten, chinesische Dim Sum und Gewürze, Bohnenkraut-Hefeextrakt, Gesundheitsmittel, Tiernahrung, Pflanzennahrung, destillierte Spirituosen und Biokraftstoffe, mikrobielle Ernährung und Enzyme. Derzeit verfügt Angel Yeast über 11 internationale fortschrittliche Produktionsstätten in China, Ägypten und Russland und bietet Produkte und Dienstleistungen für mehr als 150 Länder und Regionen weltweit an.

Foto - <https://mma.prnewswire.com/media/1607484/1.jpg>

Logo - [https://mma.prnewswire.com/media/1586948/angel\\_logo\\_Logo.jpg](https://mma.prnewswire.com/media/1586948/angel_logo_Logo.jpg)

Pressekontakt:

Jonathan Xu  
+86-18671600881

Diese Meldung kann unter <https://www.presseportal.ch/de/pm/100085705/100877047> abgerufen werden.