21.09.2016

DANEM SÜT VE SÜT ÜRÜNLERİ LTD.ŞTİ.

BÜYÜYO PROBİYOTİK YOĞURT MAYASI GIDA ANALİZ RAPORU

1. **Mikrobiyal İçeriği:**

Laktik Asit Bakteri İçeriği: 10^8Kob/gr

Lactobacillus acidophilus İçeriği: 10^6kob/g

2. **Kimyasal Bileşimi:**

Kuru Madde: %98

3. **Transgenic mikroorganizma (GDO)içermez. Tamamen doğal Anadolu mayasıdır.**

Katkı veya koruyucu madde içermemektedir. Tamamen doğal ve katkısız olarak TÜRK PATENT Enstitüsünden onaylanmış patentli yöntemli üretilmektedir.

Prof. Dr. Zeynep B. Seydim

Süleyman Demirel Üniversitesi

Mühendislik Fakültesi Gıda Mühendisliği Böl.

32260 ISPARTA

Tel: (246) 211 1681

0 (536)3305877

zeynepseydim@sdu.edu.tr

03.11.2015

DANEM SÜT VE SÜT ÜRÜNLERİ LTD.ŞTİ.

ENDANEM DOĞAL KURU KEFİR MAYASI VE SEVDANEM DOĞAL KURU KEFİR MAYASI

GIDA ANALİZ RAPORU

1. **Mikrobiyal İçeriği:** Kuru doğal kefir mayası, kefir üretimi için gerekli istenen faydalı mikroflora olan Laktik asit bakterilerini ve mayaları içermektedir.

Laktik Asit Bakteri İçeriği: 10^6kob/gr

Lactobacillus acidophilus İçeriği: 10^5kob/g

Bifidobacterium spp. İçeriği: 10^5kob/g

Maya: 10^5 kob/g

2. **Kimyasal Bileşimi:**

Kuru Madde: %98

Protein:% 35

Mineral Maddeler: %9

3. **Transgenic mikroorganizma (GDO)içermez. Kafkas kökenli doğal mayadır.**

Katkı veya koruyucu madde içermemektedir. Tamamen doğal ve katkısız olarak TÜRK PATENT Enstitüsünden onaylanmış patentli yöntemli üretilmektedir.

Prof. Dr. Zeynep B. Seydim

Süleyman Demirel Üniversitesi

Mühendislik Fakültesi Gıda Mühendisliği Böl.

32260 ISPARTA

Tel: (246) 211 1681

0 (536)3305877

zeynepseydim@sdu.edu.tr

16.08.2016

DANEM SÜT VE SÜT ÜRÜNLERİ LTD.ŞTİ.

KEFİRZADEM KEFİR İÇECEĞİ

GIDA ANALİZ RAPORU

1. **Mikrobiyal İçeriği:** Kefirzadem kefir içeceği faydalı mikroflora (kefir danelerinden elde edilen maya ile) olan Laktik asit bakterilerini ve mayaları içermektedir.

Laktik Asit Bakteri İçeriği: 10^9 kob/ml

***Lactobacillus* spp. İçeriği:** 10^8 kob/ml

***Lactococcus* spp. İçeriği:** 10^8 kob/ml

Maya: 10^4 kob/ml

2. **Kimyasal Bileşimi:**

Kuru Madde: %11

Protein:% 2,8

Yağ: %3

3. **Transgenic mikroorganizma (GDO) ve koliform mikroorganizma içermez.**
4. **pH:4,6**

Katkı veya koruyucu madde içermemektedir. Tamamen doğal ve katkısız olarak TÜRK PATENT Enstitüsünden onaylanmış patentli yöntemli üretilmektedir.

Prof. Dr. Zeynep B. Seydim

Süleyman Demirel Üniversitesi

Mühendislik Fakültesi Gıda Mühendisliği Böl.

32260 ISPARTA

Tel: (246) 211 1681

0 (536)3305877

zeynepseydim@sdu.edu.tr