

【好聰敏3益生菌】低溫冷凍保存會結冰嗎？外出旅行時要怎麼保存？

健康一刻對【好聰敏3益生菌】低溫的堅持！！

「乳酸菌」是益生菌中最重要的一群，在使用上特別建議要攝取活菌，作用效果才更能發揮。而乳酸活菌的保存方法上，一般使用低溫保存，讓菌體維持在冬眠的狀態。

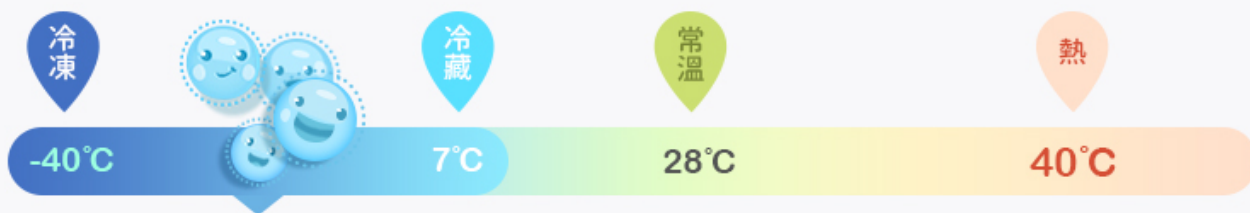
好聰敏3益生菌所採用的是國際品牌大廠的乳酸活菌，包括LP89菌、LGG菌、A菌等原廠專利高階菌株，國際原廠將其活菌原料以冷凍空運 -70° 的方式高規格配送來台，好聰敏3益生菌從生產到配送每個環節不馬虎，全程低溫控管，高成本的堅持，只為了確保益生菌能以活菌狀態發揮最佳作用，讓您感受新鮮活菌的真正效果。

- 1.需低溫保存，冷凍保存最佳，益生菌易受高溫促發從冬眠中甦醒，在人體之外的環境甦醒，將使益生菌逐漸耗損。因此建議好聰敏3益生菌應放置於7度C以下的低溫狀態，以冷凍、冷藏保存，確保大家可以吃到滿滿活菌。
- 2.存放在冷凍保存裡不會結冰，好聰敏3益生菌粉末沒有水份，所以保存於冷凍不會結冰，是涼涼的乾燥粉末。
- 3.外出旅行請放置包包內，避免陽光曝曬，外出遊玩時，請攜帶足夠天數的份量，放置於隨身包包內，確保活菌處於常溫狀態，因活菌在常溫下每24小時只會有微量的耗損，整包益生菌內，依然有大量活菌能發揮產品功效，唯獨需注意，請勿將活菌放置在悶熱的車內或陽光直曬處，易導致活菌處於高溫狀態快速耗損。



乳酸菌的正確保存？

溫度越低越好



日常保存
冷凍(優)、冷藏皆可



外出遊玩
隨身攜帶於包包內



請勿放置
悶熱或陽光直曬處

