



ЗОЭ (ZOE) – от Греч. Ζωή - «Жизнь»

ПРОБИОТИЧЕСКАЯ КОМПОЗИЦИЯ НА РАСТИТЕЛЬНОМ СЫРЬЕ

Уникальные пищевые биопродукты для

- **Здорового питания,**
- **Оздоровливающего питания,**
- **Превентивной профилактики,**
- **Терапии**



Уникальная
пробиотическая композиция на
растительном сырье
защищенная патентом

Word Wide Patent-Pending [WO2023043340](#)

- [CN118475256](#) CHINA
- [EA202490579](#) Eurasian
- [EP4403044](#) Europe
- [RU2790676](#) Патент РФ





Что такое ЗОЭ (ZOE)?

Что?

- Пробиотическая **композиция «ЗОЭ»**

Для чего?

- предназначена для **оздоровительного питания**

Кому?

- людей и животных **любого возраста**

Как?

- посредством **добавления в обычную еду и напитки.**



ЗОЭ (ZOE) – это смесь из

- биорегуляторных молекул **бактериального** (метабиотики, постбиотики) и **растительного** происхождения,
- а также самих пробиотических бактерий **пробиотиков** в живой физиологически активной форме
- в специально подготовленной долгоживущей **питательной среде** растительного происхождения богатой **пребиотиками** – **ферментированными пищевыми волокнами**.

Сочетает свойства жидких **пробиотиков**, **пребиотиков** и **метабиотиков** в **особой уникальной эффективной форме**.

Натуральный состав и природные технологии

- Вода питьевая
- Овсяные хлопья
- Водный экстракт мяты перечной комплекс полифенолов и флавоноидов
- Комплекс макро и микроэлементов:
 - Соль с пониженным содержанием Натрия+ калий, магний, йод
 - Соль розовая Гималайская с 88 минералами
- Сода пищевая
- Живые и активные культуры полезных бактерий
- Метаболиты и ферменты полезных бактерий – произведенные в продукте (не добавлены как ингредиент)

НЕ СОДЕРЖИТ глютен, животных и молочных компонентов, сои, элементарных сахаров, лактозы, казеина, дрожжей и грибков.

Содержит накопленные биологически активные вещества **бактериального** и **растительного** происхождения **в течение до 5 недель** контролируемой многоступенчатой **ферментации** в биореакторах (подробнее см. в нашем патенте)

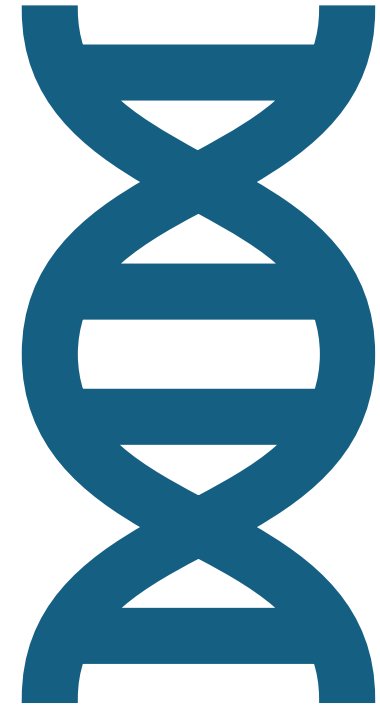


Глубокая ферментация в 30Э

- продукт **ферментируется до гидролизата**
 - белков (короткие пептиды и свободные аминокислоты),
 - жиров,
 - углеводов (преимущественно до моно и дисахаридов) обогащенных **их мономерами**.

- В ходе ферментации из мономеров белков и углеводов синтезируются в значительном количестве **новые** более **сложные** активные **биохимические соединения** бактериальной природы (**метабиотики**),

включая полимеры такие как **экзополисахариды**, в частности **бета-глюканы**.





Отличия переходящие в эффективность

Отличительной **особенностью** «ЗОЭ» «ZOE», которая обеспечивает его **высокую эффективность**,

является **комплексное, взаимодополняющее воздействие**

- пробиотических составляющих,
- продуктов их жизнедеятельности,
- а также природных компонентов высвобожденных из растительной среды.


уникальная композиция «ЗОЭ» защищена патентом РФ на группу изобретений.



Что такое ЗОЭ (ZOE)?

- **Пищевой продукт (не БАД, не лекарство);**
- **в экономичной и удобной для потребителя форме концентрата для регулярного оздоравливающего питания;**
- **для добавления в еду, напитки или ферментации продуктов;**
- **с натуральным составом композиции на ферментированном растительном сырье.**

Эффективнее чем известные формы пробиотиков, пребиотиков, метабиотиков и иных препаратов.

A photograph of a man and a young boy sitting at a dining table. The man is on the right, wearing a light blue shirt and a watch, holding a glass of orange juice. The boy is on the left, wearing a brown shirt, looking towards the man. On the table is a bottle of ZOЭ ZOЕ, a glass of orange juice, and plates of food including pancakes and raspberries. The background shows a kitchen with white cabinets and a wooden countertop.

Напомним, себе для чего нужен ЗОЭ ZOЕ

Пробиотическая композиция «ЗОЭ ZOЕ» предназначена для **оздоровительного питания** людей и животных любого возраста посредством **добавления в обычную еду и напитки.**

Питание с ЗОЭ (ЗОЕ)

Отладка и улучшение систем саморегуляции организма в любом возрасте

- поддерживает и восстанавливает **системы регуляции обмена веществ в организме,**
- улучшает **работу желудочно-кишечного тракта,**
- активно участвует в **детоксикации организма и пищи** из продуктов любого происхождения,
- улучшает **состояние организма** и придает человеку **жизненный тонус.**



Исторический аспект питания

- На протяжении **всей истории человечества**, наш организм исторически **приспособился** к получению как определенного набора **биоактивных веществ бактериального происхождения** и **самых полезных бактерий** из повседневной **пищи**.

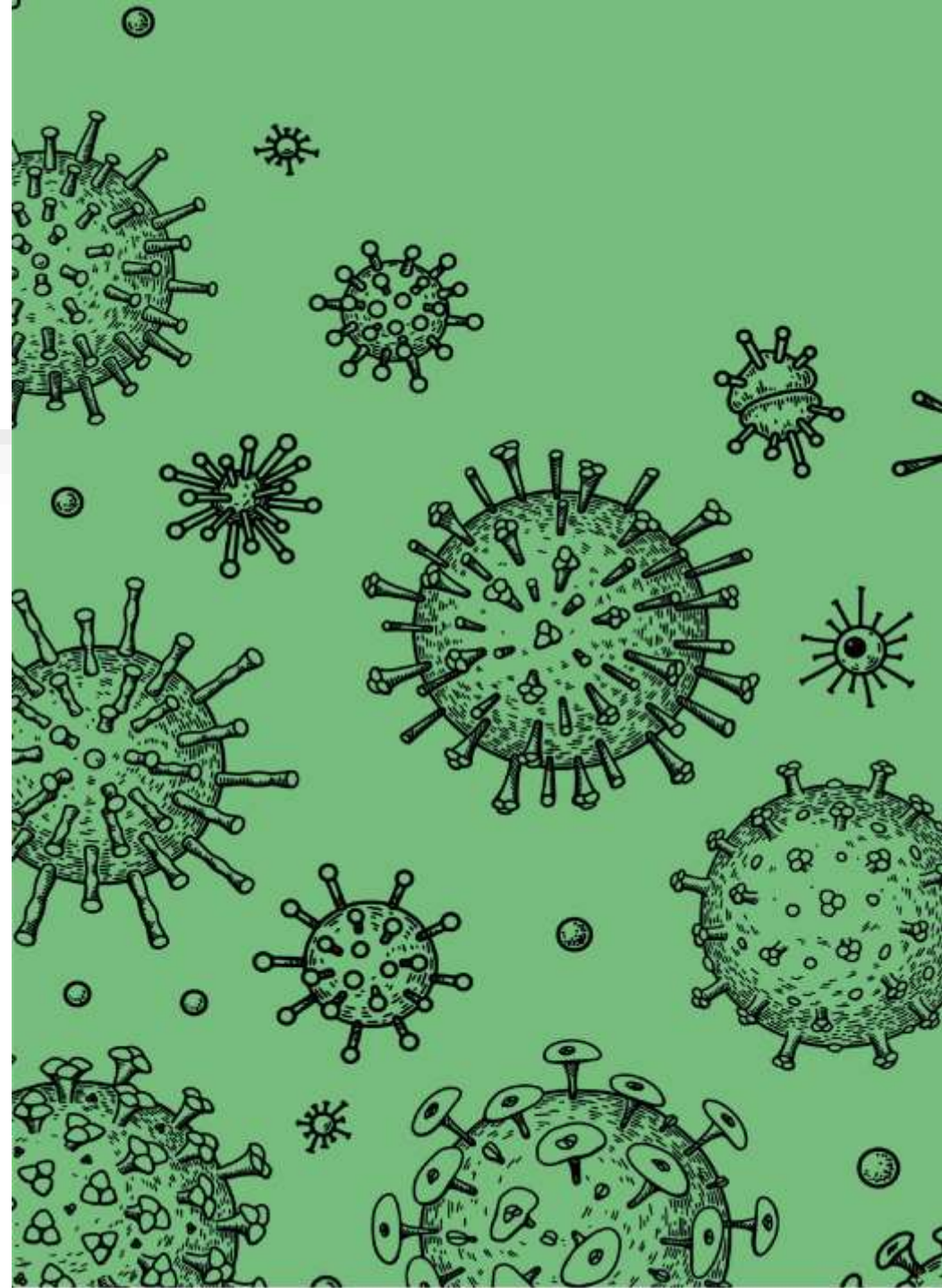


Квашенная еда с бактериями и человек

- **Квашеная пища** в **значительном количестве** присутствовала в **повседневном рационе** питания людей в **отсутствии холодильников**.

Примечание: Ферментированная преимущественно **лакто- бифидо- пропионовокислыми бактериями**

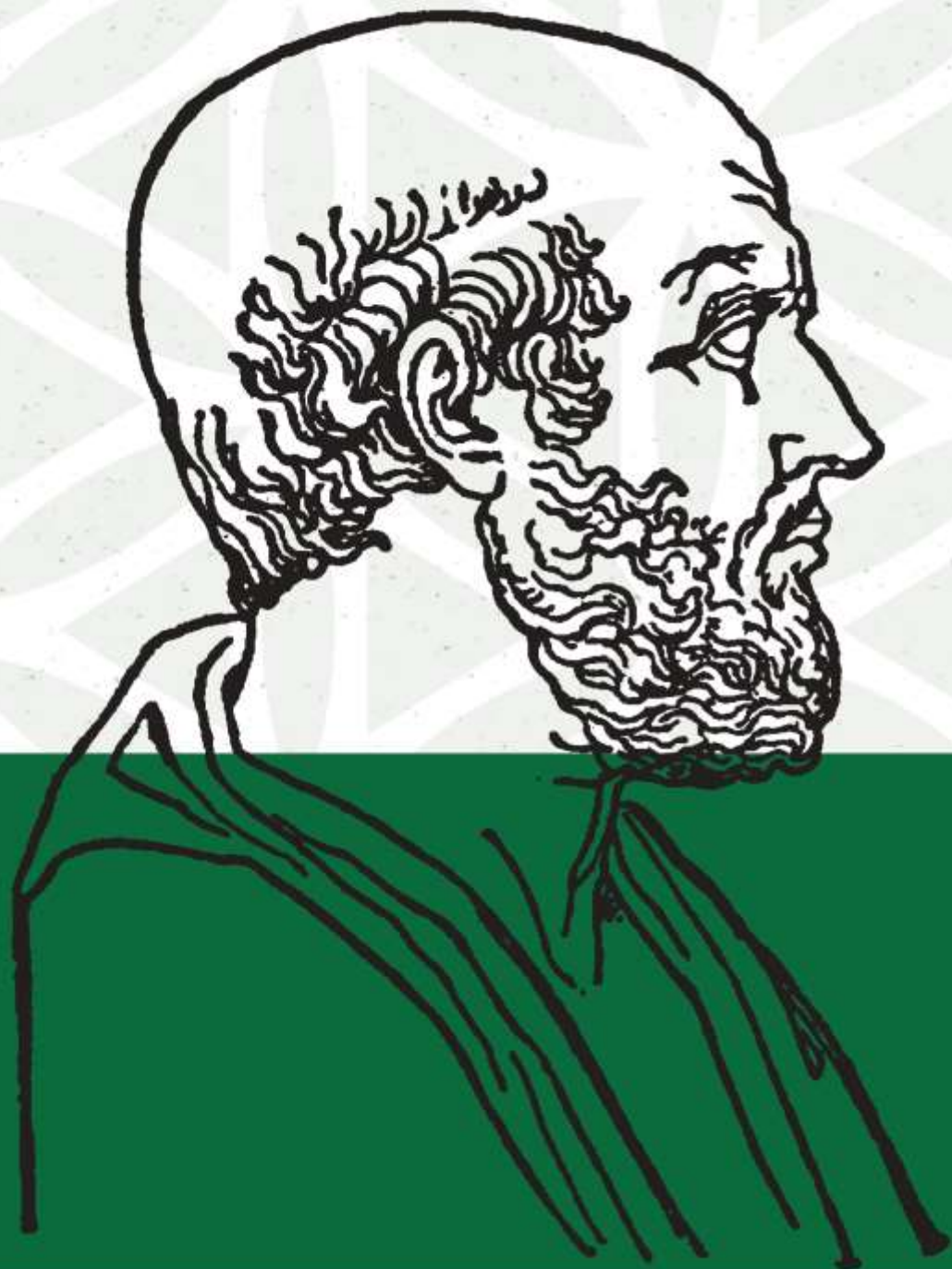
- **Прокисшую** (квашенную) **пищу** ели, она долго хранилась, была более питательной и полезной.
Например, **квашенной капустой** в плавании моряки избавились **от цинги** (или по-медицински «авитаминоз»)
- «**Прогорклую**» или «**заросшую**» еду – выбрасывали как испорченную.



Квашенная еда с бактериями и человек

- С изменением условий жизни – появления благ цивилизации, холодильников, обилия рафинированной пищи - **возник дефицит поступления** в организм
 - **необходимых продуктов микробного происхождения**
 - и существенное **снижение поступления самих полезных пробиотических бактерий** и их **разнообразия**.
- Последствием этих изменений стало появление и развитие различного рода **«болезней цивилизации»** и массовых проблем с питанием, развитием, пищеварением, обменом веществ и пр.





Здоровая еда — это не просто пища, которая не наносит вреда нашему организму. Она должна восстанавливать и поддерживать наше здоровье. То, что пища не вредит, не означает, что она полезна.

Гиппократ

460 лет до н. э.

В связи с отсутствием чёткого определения здоровой пищи, многие приводят пример изречения Гиппократа: «Мы являемся тем, что мы едим». Этот тезис означает, что то что мы употребляем, прямо отражается на нашем здоровье

**За процесс пищеварения у человека, да
и у любого млекопитающего, отвечает
два органа:**



**Микробиота – отвечающая за само пищеварение,
синтез и высвобождение питательных веществ
под действием ферментов микроорганизмов**



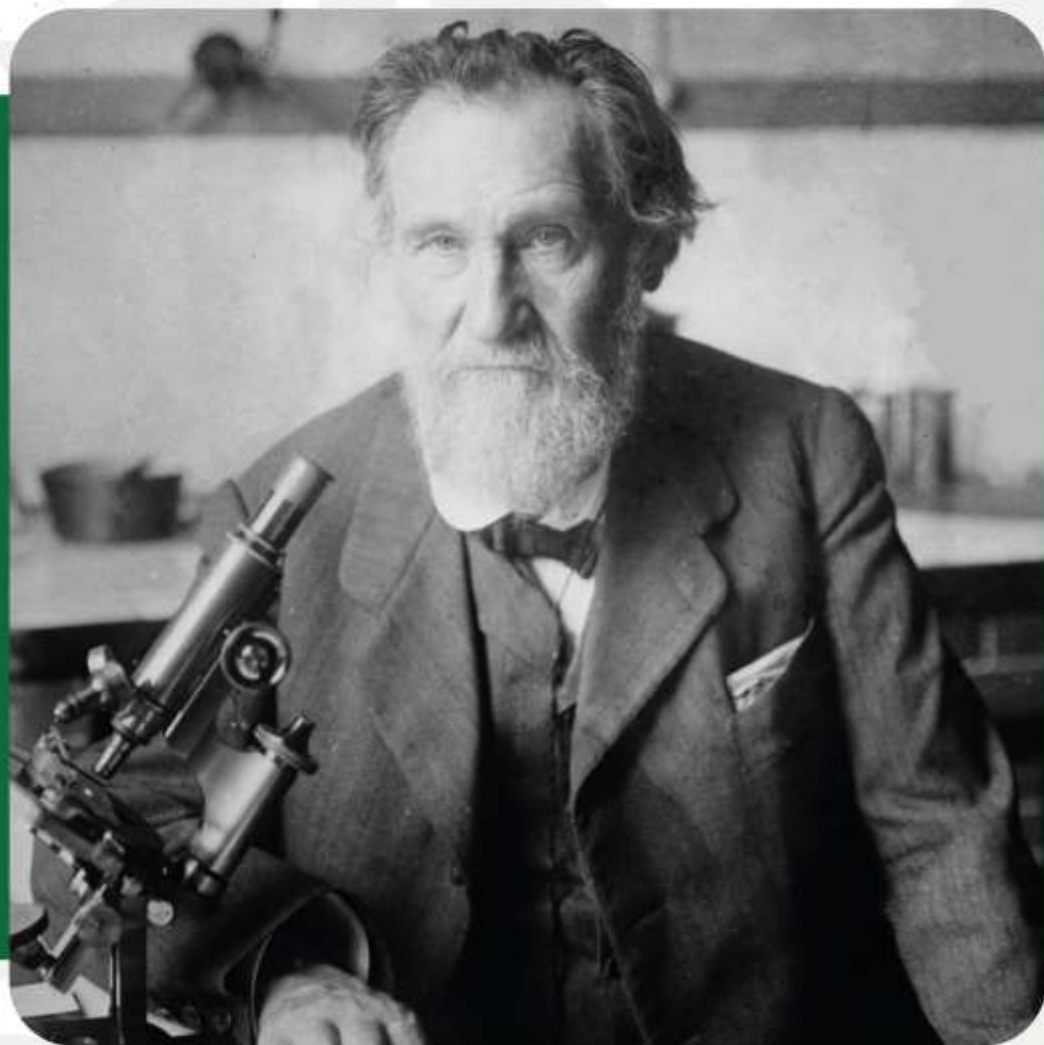
**ЖКТ – подготавливающий пищу
к перевариванию микробиотой собственными
ферментами организма и механическим путём
(желудок, ротовая полость, верхние отделы
12-ти перстной кишки)**



По-научному процесс пищеварения человека называется симбиотным – то есть осуществляемым совместно с микроорганизмами внутри нас. Ферментация в толстом кишечнике происходит под действием ферментов не человека, а микроорганизмов.

Мы знаем из бытового опыта, что еда может сквашиваться полезными микроорганизмами и давать пользу для нашего здоровья. Например, квашенная капуста, моченое яблоко, овсяный кисель. Однако, она также может под действием вредных микроорганизмов гнить, плохо перерабатываться и отравлять нас.





Мы хотели бы предложить своё представление о здоровой пище, основанное на наследии нобелевского лауреата Ильи Ильича Мечникова, и современных представлениях об устройстве нашей пищеварительной системы.

Здоровая еда — это та, которая ферментируется именно полезными микроорганизмами внутри нашего организма, то есть нашей микробиотой. При этом она стимулирует и поддерживает их активность в нашем ЖКТ.



Обогащение привычного рациона питания добавлением концентрата «ЗОЭ»

- **восполняет недостаток биоактивных веществ и полезных бактериях в организме,**
- **а также «трансформирует» любую пищу в легкоусвояемую (ферментированную) форму.**



Одно питание – много преимуществ

Питание с 30Э реактивирует и восстанавливает системы **саморегуляции обмена веществ** в организме человека и **домашних животных**.

1. Универсальное средство оптимизации **количества и видового состава резидентной микрофлоры (микробиоты) ЖКТ**.
В том числе **угнетения патогенной и гнилостной микрофлоры**
2. Положительным образом сказывается на **всех 14 физиологических функциях ЖКТ**:
 - как **пищеварительных**,
 - так и **непищеварительных**.
3. Участвует в **регенерации атрофических и пораженных зон** слизистой оболочки ЖКТ (*ротовой, желудка, пищевода, кишечника*) за счет **регенерации клеток эпителия** метагеном серотонин (вырабатывается бактериями) и **муцинового слоя** эпителия.



Одно питание – много преимуществ

4. Поддерживает здоровый **слизистый слой кишечника** посредством выделения экзополисахаридов из пищи, и, как следствие баланс бактерии **Аккермансия муницифила Akkermansia muciniphila**.

5. Метаболиты бактерий участвуют в **транспорте глюкозы в мышцы и жировую ткань** даже при **инсулинорезистентности (сахарном диабете второго типа)**. Снижает тягу к сладкому.

6. Обработанная или употребленная с композицией пища становится **более пригодной** для людей, страдающих **ожирением**, а также **диабетом II типа** и **повышенным уровнем сахара в крови**. Снижается гликемический индекс пищи!



Одно питание – много преимуществ

7. ЗОЭ активно участвует в **детоксикационной** активности кишечника и всего ЖКТ
8. Бактерии из продукта участвуют в пищеварении, антиоксидантной и детоксикационной пищи на всем протяжении ЖКТ
(а не только в толстом кишечнике как пробиотические препараты).
9. В составе пищи **численность** исходно добавленных **бактерий** ЗОЭ ZOE **увеличивается**.
10. **Метабиотики** из продукта и вновь синтезированные из пищи **усваиваются на протяжении всего ЖКТ**.
11. Метаболическая активность - **выработка полезных метаболитов** в составе пищи, пищевого комка и химуса **продолжается на всем протяжении ЖКТ** от тарелки с едой до толстого кишечника.



Одно питание – много преимуществ

12. Употребление «3ОЭ» в составе пищи не только поддерживает **процессы регуляции обмена веществ в организме**, но и способствует **частичной блокаде центра голода в головном мозге** (с помощью YY-пептида бактериального происхождения).
13. Вкупе со снижением **гликемического индекса пищи** («обессахариванием»), применение пробиотической композиции «3ОЭ» способствует **нормализации веса, профилактике ожирения и снижению послеобеденного уровня сахара в крови**. Также **снижает тягу к сладкому**.
14. Наличие **аккумулированных противовоспалительных агентов** из состава пробиотической композиции и агентов детоксикации позволяет **снизить воспалительные процессы в организме** во время инфекций, течения различных болезней, а также в процессе постоперационной реабилитации благодаря устранению цитокинового шторма и укреплению иммунитета.



Простое использование для всех случаев

Предназначен для добавления в еду, напитки, а также заквашивания

1. Перемешайте бутылочку концентрата 3OЭ ZOE
2. **Добавьте 5 мл (чайная ложка) хотя бы в одно из блюд в каждый приём пищи: завтрак, обед, ужин (например, гарнир, суп, кашу, салат....).**

Если питаетесь чаще – добавляете чаще в каждый приём пищи.

3. Или сделайте с **3OЭ ZOE** напиток: добавьте чайную ложку в стакан воды, сока, морса и перемешайте. Такой напиток пейте во время еды.

ЗОЭ ZOE ПОЛЕЗНО ДЛЯ ДЕТЕЙ

- Взрослым и детям после 12 лет - 1 ч.л. (5 ml) в порцию еды.
- Детям (до 2 лет) - Разбавить 1 ч.л. водой 1 к 20. Давать по 1 ч.л. разбавленного.
- Детям (от 2Ф до 12 лет) - 0.1 ml на 1 кг веса ребенка в порцию пищи



Unique PLANT-BASED PROBIOTIC COMPOSITION AND METHOD OF PRODUCING SAME

Word Wide Patent-Pending [WO2023043340](#)

- [CN118475256](#) CHINA
- [EA202490579](#) Eurasian
- [EP4403044](#) Europe
- [RU2790676](#) Russian Federation





© probioducts.info 2019-2024 all right reserved

Собственное высокотехнологичное
производство в России

Made
in Russia

Voluntary certification system «Made in Russia»
Registered in the Unified Register of registered voluntary certification systems
Reg. № РОСС RU.31685.04РЭЦО from the 24th of May 2017

Система добровольной сертификации «Сделано в России»
Зарегистрирована в Едином реестре зарегистрированных систем
добровольной сертификации
Per. № РОСС RU.31685.04РЭЦО от 24 мая 2017 г.

CERTIFICATE OF CONFORMITY СЕРТИФИКАТ СООТВЕТСТВИЯ

№ CC.000116

Valid from 25.10.2023 to 25.11.2024
Срок действия с по

Applicant / Manufacturer: ProBioDucts LLC, 194354, Russia, St. Petersburg, Uchebny lane, 10 k. 3 litera, apt. 50, ITN 7802700867/КПП 780201001, OGRN 119784724744. Manufacturer is address: 188908, Leningrad region, Vyborg district, Kondratyev village, st. Pokrovskaya 2, bldg. 1.

Заявитель / Изготовитель: ООО «ПроБиоДукты», 194354, г. Санкт-Петербург, Учебный пер., д. 10 к. 3 литер а, кв. 50, ИНН 7802700867/КПП 780201001, ОГРН 1197847247443. Адрес производства: 188908, Ленинградская обл., Выборгский р-н, Поселок Кондратьево, ул. Покровская д. 2, корпус 1.

Products: Plant-based probiotic composition and method of producing same produced as functional synbiotic food starters, concentrates of beneficial microorganisms based on plant raw materials under the ЗОЭ ZOE trademarks. FEACN of the CU 2106909809.

Продукция: Пробиотическая композиция на растительном сырье и способ её получения выпускаемая в виде функциональных синбиотических пищевых заквасок концентратов полезных микроорганизмов на растительном сырье под торговыми марками ЗОЭ ZOE. Код ТН ВЭД ЕАЭС 2106909809.

Comply with the voluntary certification system "Made in Russia" requirements.

Соответствует требованиям Системы добровольной сертификации «Сделано в России». Certificate is issued on the "Uniqueness" of products of the voluntary certification system "Made in Russia". Basis for issuing: patents of invention No. 2790676 registration date 28.02.2023, priority of invention 17.09.2021 issued by the Federal Service for Intellectual Property.

Сертификат выдан по направлению "Уникальность" системы добровольной сертификации "Сделано в России". Основание выдачи: патент на изобретение No. 2790676 дата регистрации 28.02.2023, приоритет изобретения 17.09.2021, выданный Федеральной службой по интеллектуальной собственности.

Made in Russia VCS Holder Russian Export Center JSC. Директор СДС «Сделано в России» АО «Российский экспортный центр», 123610, г. Москва, восточный административный округ, Пресненский, наб. Краснопресненский, д. 12, этаж 13, пом. 1301, e-mail: madeinrussia@exportcenter.ru, тел.: +7(495)937-47-47

Vice President
Вице-президент



A.V. Solodov
А.В. Солодов

000167

Made in Russia

Что делает ЗОЭ с едой?

- Заквашивает
- ЗОЭ - это особая закваска
- Да, относится к **функциональным продуктам питания** – улучшающим состояние и оказывающим оздоравливающий эффект на организм
- К функциональным относят продукты из сырья растительного и животного происхождения, **систематическое употребление которых регулирует обмен веществ**



Заявитель ОБЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ "ПРОБИОДУКТЫ"
Место нахождения: 194354, Россия, город Санкт-Петербург, переулок Учебный, Дом 10, Корпус 3
Литер А, Квартира 50

Адрес места осуществления деятельности: Россия, 188908, Ленинградская область, Выборгский район,
МО «Селезневское сельское поселение».пос. Кондратьево, улица Покровская д.2 корпус 1
ОГРН 1197847247443

Телефон: 88123893824 Адрес электронной почты: request@probiодукты.info

в лице Генерального директора Жукова Максима Андреевича

заявляет, что Синбиотические пищевые закваски-концентрат содержащие живые бактерии на основе растительного сырья (зерновых или бобовых) с добавлением растительных экстрактов, упакованная в стеклянные и пластиковые тары, непастеризованные. Продукция под торговыми марками проБИОдукты, ЗОЭ, ЗОЕ, проБИОЖИВА, с

разделением продукции на

Эликсир, Эликсир базовый, Эликсир+, Эликсир+ Бромелайн, Эликсир+ Фукус,

Эликсир+ куркума, Эликсир+ мята, Эликсир+ Медовый, Эликсир Бифидо, Эликсир

Лакто, Эликсир Пропиони, Эликсир овсяный, Эликсир + Облепиха, Эликсир +

Олива, Эликсир + Какао, Эликсир травяной, Эликсир ягодный, Синбиотический

эликсир, Эликсир гороховый,

Закваска, Закваска+, Закваска для изготовления напитков, Закваска+, Закваска+

Бромелайн, Закваска+ Фукус, Закваска+ куркума, Закваска+ Медовый, Закваска+

мята, Закваска бифидо, Закваска лакто, Закваска Пропиони, Закваска овсяная,

Закваска+ Облепиха, Закваска+ Олива, Закваска+ Какао, Закваска травяная,

Закваска ягодная, Синбиотическая закваска, закваска гороховая

Концентрат напитка, концентрат стартера пищи, концентрат закваски,

концентрированная пищевая закваска, гороховый кисель концентрат, овсяный

кисель концентрат.

Изготовитель ОБЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ "ПРОБИОДУКТЫ"

Место нахождения: 194354, Россия, город Санкт-Петербург, переулок Учебный, Дом 10, Корпус 3

Литер А, Квартира 50

Адрес места осуществления деятельности по изготовлению продукции: Россия, 188908, Ленинградская область, Выборгский район, МО «Селезневское сельское поселение».пос. Кондратьево, улица Покровская д.2 корпус 1

Продукция изготовлена в соответствии с ТУ 10.89.19-001-42720010-2020 Синбиотические пищевые закваски,

Код (коды) ТН ВЭД ЕАЭС: 2106909809

Серийный выпуск

соответствует требованиям

Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции"

Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 022/2011 "Пищевая продукция в части ее маркировки"

Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 029/2012 "Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств"

Декларация о соответствии принята на основании

Протокола испытаний № 7663-04-2020 от 21.04.2020 года, выданного Испытательной лабораторией "Техностандарт" Общества с ограниченной ответственностью "Гарантия" (регистрационный номер аттестата аккредитации СДС RU.ТБ.ИЛ.000002)

Схема декларирования соответствия: 1д

Дополнительная информация

Описание принятых технических решений и оценки рисков без номера от 02.04.2020 года, подтверждающих выполнение требований Технических регламентов ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции", ТР ТС 029/2012 "Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств".

Документы ЗОЭ

- **Функциональные пищевые продукты – это пищевые продукты.**
- Пищевые продукты - не БАДы.
- На пищевые продукты не дают СГР или сертификаты как на БАД и лекарства.
- На пищевые продукты оформляют **ДЕКЛАРАЦИЮ** соответствия ЕАЭС.
- Растительный состав ЗОЭ НЕ ТРЕБУЕТ ни фитосанитарного, ни ветеринарного сертификатов и контроля продукции.

Декларация о соответствии действительна с даты регистрации по 23.04.2025 включительно.

(подпись)



Жуков Максим Андреевич

(Ф.И.О. заявителя)



3 продукта ЗОЭ ZOE – 3 последовательных шага к здоровью с БИОПРОДУКТАМИ здорового питания

- **01 - ZOE 3OE Наринэ овсяный 500 ml – 100 взрослых порций. Синяя этикетка Гиппоаллергенная ацидофильная лактобактерия и произведенные метаболиты – полезные вещества**
- **02 - ZOE 3OE Пропиони овсяный 500 ml – 100 взрослых порций. Коричневая этикетка Пропионовокислые бактерии и произведенные ими метаболиты – полезные вещества**
- **03 - ZOE 3OE Эликсир овсяный 500 ml – 100 взрослых порций. Зеленая этикетка 18 лакто и бифидобактерий и произведенные ими метаболиты – полезные вещества**



Работа напрямую с оригинальной компанией

- Мы, компания **ПроБИОДукты** [Probiодукты LTD](https://www.probiодукты.com) являемся **создателями, владельцами и правообладателями** технологии уникальной **пробиотической композиции** под торговой маркой **ЗОЭ ZOE**.
- У нас собственное **высокотехнологичное производство завод** уникальных пробиотических продуктов.
- Сильная научно-исследовательская **RND команда и уникальный опыт**.
- Наши продукты уже помогли **здоровью сотням тысяч людей** в **Российской Федерации, Евразии, Европе**.
- **Остерегайтесь подделок и плагиаторов!**

Мы готовы поставлять нашу уникальную продукцию **напрямую с нашего завода** в интересах наших торговых партнеров **для улучшения здоровья людей**.



Торговые преимущества

- **Длительный** срок хранения (**до 1 года**)
- Можно хранить **в тепле и холоде** - не требует особых условий хранения
- Полностью **натуральное растительное сырье** - для веганов и не только
- Полезно **для всех возрастов** - детей, взрослых
- Ингредиент **здорового питания** для оздоровления, профилактики, укрепления здоровья и поддержки здоровья
- **500 мл содержит 100 взрослых порций** - до месяца здорового питания, **выгодно и желанно для покупателей.**
- Функциональный **продукт питания** (пищевой), **не требует** дополнительных систем контроля, учета и **лицензий** как с фармацевтической продукцией.
- Выгоды для торговых партнеров!
- Уникальное торговое предложение, защищенное патентом.



Научные и обзорные статьи по питанию с 30Э

- Регуляторно-оздоровительная и нутритивная поддержка лиц 45+ и пожилого возраста пищевыми концентратами 30Э [\[ссылка\]](#)
- Proven efficacy of probiotic bacteria and their byproducts for the rehabilitation after COVID-19. [\[ссылка\]](#)
- Кем бы мы были без микробиоты? почему для здоровья важна её поддержка [\[ссылка\]](#)
- Как 30Э помогает кишечнику и мозгу [\[ссылка\]](#)
- Доказанная эффективность при реабилитации постковидного синдрома [\[ссылка\]](#)
- Пробиотическая еда и аутизм [\[ссылка\]](#)
- Лекция Кишечник-Микробиота-Мозг «GUT-BRAIN AXIS» [\[ссылка\]](#)





База знаний ЗОЭ на официальном сайте



- База знаний ЗОЭ на официальном сайте
- probiodels.info/zoe-faq/

Email:

request@probiodels.info

Наши прямые контакты

ООО ПРОБИОДУКТЫ - ProBIOducts LTD

- Официальный сайт <https://probiодукты.info/>
- email request@probiодукты.info
- Телефон +7-812-389-38-24

Остерегайтесь подделок и плагиаторов!

Российская Федерация, ИНН 7802700867 ОГРН 1197847247443

С 2019 в ЗДОРОВОЕ БУДУЩЕЕ С ЗОЭ ZOE!

