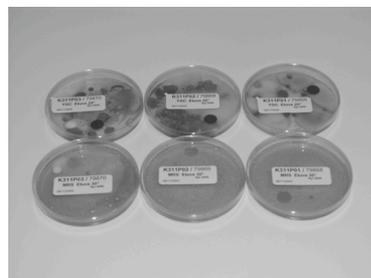
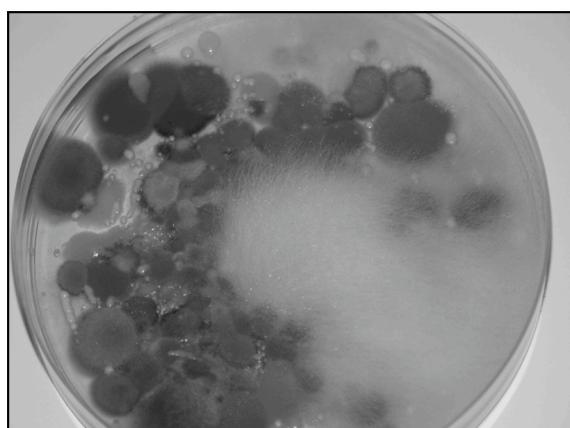
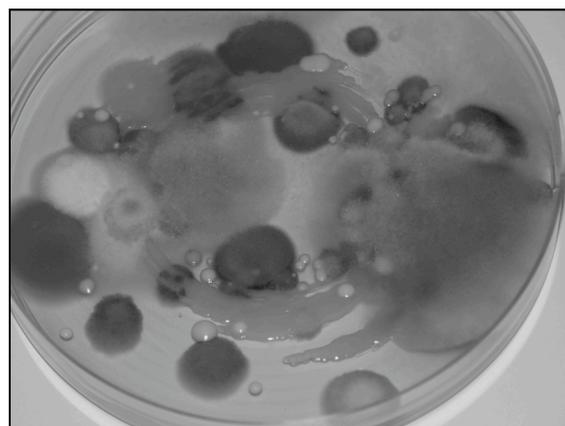
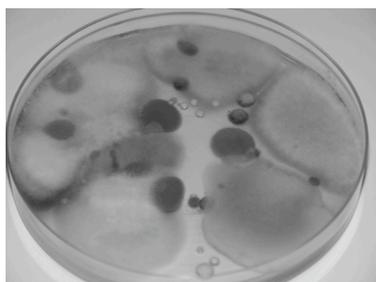


Aspect sanitaire de la récolte
de pollen frais

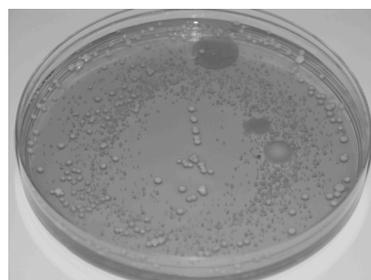
Analyse bactériologique du pollen



Moisissures dans du pollen frais



Levures et ferments lactiques



Comptage des lactoferments et des levures = 1 à 10 millions/gr

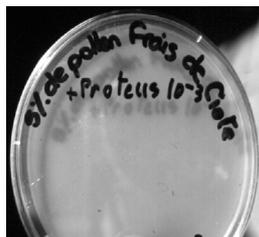


Effet bactériostatique du pollen sec = 0



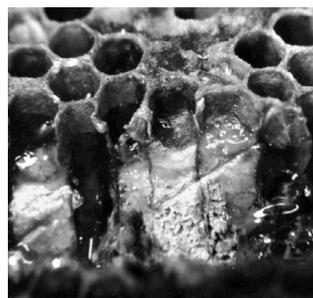
- Si on inocule des germes pathogènes de la flore intestinale humaine sur une solution de pollen sec, ces germes se développent très bien.
- = **Aucun effet probiotique**

Très forte inhibition de la flore pathogènes intestinale



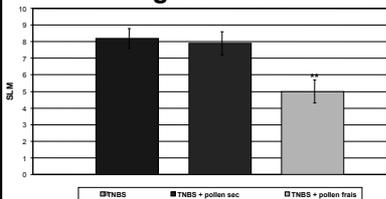
- **L'effet probiotique est maximum**

Le pain d'abeille est du pollen lacto-fermenté



Les abeilles contrôlent cette fermentation dès la récolte, au moyen des ferments qu'elles inoculent au pollen lors du butinage

Effet du pollen déshydraté comparé à celui du pollen frais sur les scores lésionnels induits par TNBS sur le gros intestin du rat.



Les rats dont la nourriture a été complétée au pollen frais et **seulement ceux** la ont eu 40% de lésions en moins sur la muqueuse du gros colon.

** p < 0.01 vs TNBS

Résultats INRA de Toulouse 2001 (non publiés)

La protection de la muqueuse intestinale peut aller jusqu'à une prévention de la maladie de crohne chez l'homme.



- Grâce aux **levures** et aux **ferments lactiques**.
- Grâce aux **caroténoïdes** et aux **xanthophylles** très fortement représentés dans ce pollen.
- Grâce à la très forte teneur en **vitamine E** : 27,8 mg/100 g (soit 40% de l'A.J.R. dans 15 g).

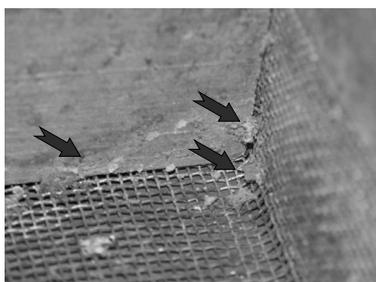
Effet de la disparition des ferments après un traitement aux antibiotiques chez le rat (colite nécrosante).



Un tiroir ordinaire



Ce nid de moisissures et de levures peut contaminer 10 KG de pollen



Suivi bactériologique =



- **Une sécurité alimentaire accrue**
- **Une meilleur efficacité du produit**
- **Un meilleur goût**
- **Une meilleur satisfaction des clients**
- **Une meilleur croissance du marché**