

Üblicherweise werden Colostrumprodukte in Pulverform angeboten. Dabei wird das Fett entfernt, gefolgt von einer Hitzeinaktivierung der Keime (mind. 72 °C) zur Haltbarmachung. Im Anschluss daran erfolgt die Pulverisierung mittels Sprühtrocknung bei etwa 180 °C.

Das für *LacVital* speziell entwickelte Extrahierungsverfahren zur Aufbereitung von Colostrum unterscheidet sich grundlegend von den herkömmlichen Herstellungsprozessen, wodurch der Effekt des Colostrums als Lebensmittel bzw. auch als Wirkstoff in funktioneller Kosmetik wesentlich bessere Resultate zeigt.

Nachfolgend sind die Unterschiede dargestellt:

Verwendet wird nur das Colostrum aus den ersten 24 Stunden nach dem Kalben, denn bereits am zweiten Tag reduziert sich der spezielle Wirkstoffgehalt der Kolostralmilch um ca. 40 % und ist am 5. Tag bei „0“ angelangt.

Die Verarbeitungstemperatur liegt während des ganzen Prozesses unterhalb 40° C, da bereits ab 42°C die Denaturierung von Wirkbestandteilen erfolgt.

Der Extrakt wird mittels Kaltsterilfiltration haltbar gemacht, ist dadurch frei von jeglichen Keimen und ist somit weder pasteurisiert, noch mit Konservierungsmitteln versehen.

Nach der Entfettung erfolgt eine Entkaseinierung und verschiedene Zentrifugations- und Filtrationsschritte zur Klärung der Flüssigkeit. Dies führt zu einem hohen Wirkstoffgehalt im Endprodukt. So erhält man am Ende eine Lösung in der die wesentlichen niedermolekularen Inhaltstoffe (z.B. Immunglobuline, Cytokine, alle Aminosäuren, etc.) in gelöster, freier Form vorliegen. D. h. die Wirkstoffe müssen nicht erst im Magen verdaut werden, um dann vom Darm aufgenommen werden zu können. Die Folge ist ein deutlich schneller und stärkerer Eintritt der gewünschten Wirkung gegenüber herkömmlich produzierter Colostrumerzeugnisse.

Durch dieses Herstellungsverfahren ist die bestmögliche Aufnahme der kolostralen Vitalstoffe sichergestellt, denn ein erwachsener Mensch ist nur bedingt in der Lage, während des Verdauungsprozesses die Wirkbestandteile des Colostrums aus den großen Proteinen, wie sie bei den allgemein üblichen Aufbereitungsverfahren vorliegen, herauszulösen, da ihm die erforderlichen Enzyme, die nur in den ersten Tagen nach der Geburt im Magen eines Neugeborenen vorkommen, fehlen.

Die Gewinnung des Colostrumextrakt-Pulvers erfolgt mittels aufwändiger, wirkstoffschonender Gefriertrocknung.

Das Resultat dieses Verfahrens sind Colostrumextrakt-Produkte mit der mengenmäßig höchsten, außerordentlichen Wirkstoffkombination in natürlichem physiologischem Verhältnis.