

## Vad är Verum?

Verum Hälsofil, Verum Hälsoyoghurt och Verum Drickyoghurt är en serie mjölkprodukter som innehåller goda bakterier. Verum utvecklades tillsammans med forskare vid Umeå Universitet och tillverkas av Norrmejerier i Umeå.

De goda och livskraftiga bakterierna, dvs lactococcerna och laktobacillerna, i Verum har tack vare sin höga koncentration en dokumenterat gynnsam effekt på mag- och tarmfunktionen. De arbetar för att stärka magen och hålla den i balans. Dessutom bidrar de till att du återhämtar dig snabbare om du har haft besvär med magen.

Verums produkter görs av högkvalitativ mjölk från Norrbotten och Västerbotten och är naturligt rika på kalcium, vitaminer och mineraler.

Så varför ska man äta Verum? Jo, för att vetenskapliga studier har visat att vi behöver minst en miljard goda bakterier per dag för att hålla de dåliga bakterierna i magen i schack. En miljard – så många finns i varje deciliter Verum Drickyoghurt eller Verum Hälsoyoghurt. Verum Hälsofil innehåller hela 10 miljarder goda bakterier per deciliter.

Verum finns med olika fetthalter och i en mängd olika smaker, som till exempel Drottningbär, Jordgubb-Hallon, Skogsbär-Vanilj, Passion-Vanilj, Blåbär och Naturell. Verum hittar du i livsmedelsbutiker över hela Sverige.

## Om probiotika

Ordet *probiotika* kommer av grekiskans probios, som betyder "för livet". Probiotika är kulturer av levande, nyttiga bakterier som gynnar den normala bakteriefloran och de goda bakterierna i tarmen på ett positivt sätt.

För att en produkt ska kunna tillskrivas en långvarig probiotisk effekt och skapa balans i tarmens bakterieflora krävs att bakterierna finns i hög koncentration och överlever hela resan genom magsäckens sura miljö. Väl framme i tjocktarmen måste de fästa vid tarmluddet och bilda nya kolonier.

De patenterade bakterierna *Lactococcus lactis* L1A och *Lactobacillus rhamnosus* LB21 som finns i Verum Hälsofil, Verum Hälsoyoghurt och Verum Drickyoghurt uppfyller de krav som ställs på bra probiotika.

## Historien bakom Verum

Tätmjölk är föregångaren till dagens filmjölk. Tätmjölken bereddes genom att spenvarm mjölk hälldes i en skål som bestrukits med filtätte, sparad tätmjölks- kultur från en tidigare sats. Mjölken fick stå att mogna till tätmjölk under ett par dagar innan den var färdig att ätas.

I början av 1970-talet fick läkaren och blivande professorn Stig Holm ta emot en mängd samtal från personer som undrade över tätmjölken nästan mytiska egenskaper. Det blev upptakten till en både god och nyttig forskningsupptäckt.

Under åren 1973-75 samlade Stig Holm och mikrobiologen Eva Grahn Håkansson in ett stort antal prover på tätmjölkskultur från gårdar i Västerbotten och Norrbotten. Genom att isolera olika stammar av mjölksyrabakterier fann man till sist en mjölksyrabakterie som visade sig vara vida överlägsen de andra. Bakterien fick namnet *Lactococcus lactis* L1A.

Tillsammans med Norrmejerier och forskarna utvecklade de den produkt som idag kallas Verum Hälsofil och som blev en omedelbar succé i hela Sverige.

### **Kontaktuppgifter**

Maria Skogelid, Brand Manager Verum

[maria.skogelid@norrmejerier.se](mailto:maria.skogelid@norrmejerier.se)

Tel: 070-560 15 79

För att läsa mer om Verum, gå in på [www.verum.se](http://www.verum.se)