



주식회사 일공일공

TENTEN FRANCHISE

이제, 음식에 뿌려만 주세요!

단백질은 아미노산으로! 지방은 지방산으로! 탄수화물은 포도당으로!
소화활동이 입 안이 아니라 음식에서부터 시작됩니다!



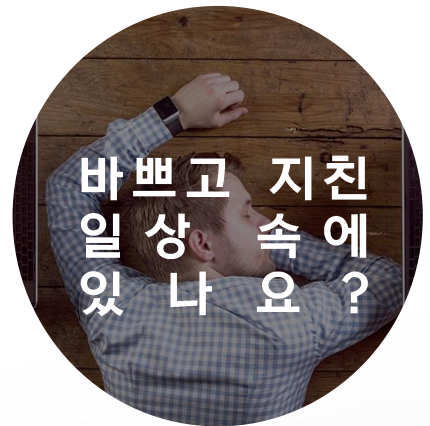
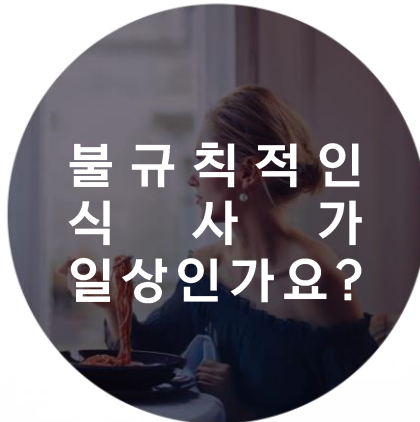
맛있는 음식을 더 건강하게!

비디팜 신바이오틱스 D

IOIO



혹시...



“적극 추천합니다”

비디펙 신바이오틱스 D





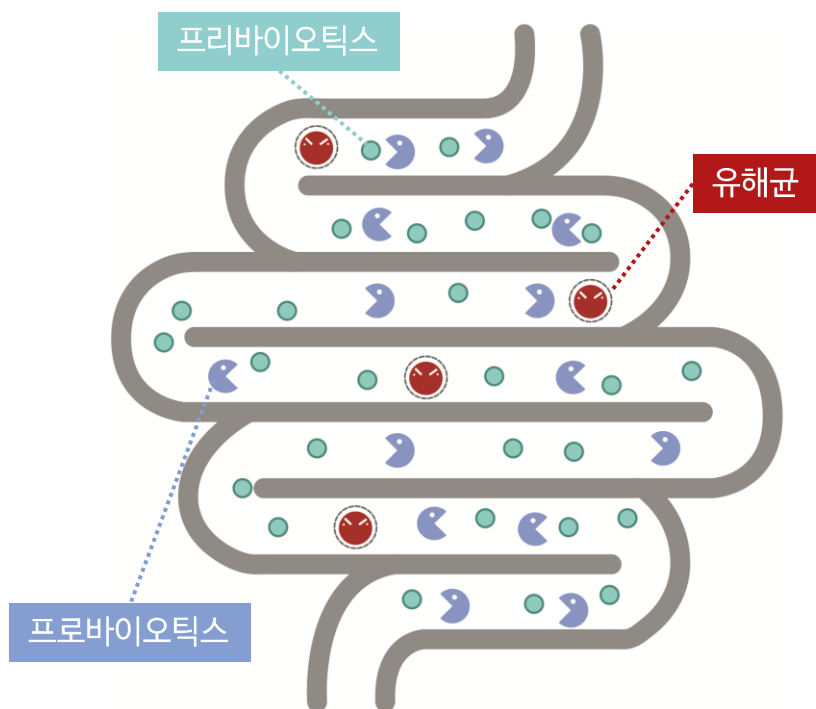
스파게티?

굿 스파게티!

“유산균 많이 들어보셨죠?”

유산균은 우리 몸에서 어떤 역할을 할까요?

우리 몸속에는 2,000여 종의 미생물이 있고
어떤 곳에서 어떤 균이 활발히 활동하느냐에 따라
몸에 좋거나 나쁜 변화가 일어날 수 있습니다.
그럼 좋은 미생물이 잘 활동하는 게 중요하겠죠?



유익균은 증식 ↑

유해균은 감소 ↓

내 몸 속 좋은 미생물을 키우려면
몸에 좋은 영향을 미치는 유산균(유익균)인 프로바이오틱스를 먹거나
유산균이 유해균과 잘 싸울 수 있도록 유산균의 먹이가 되어주는
프리바이오틱스를 먹어야 합니다.

프리바이오틱스와 프로바이오틱스가 만나

유산균의 유익한 효능을 극대화 하는 신바이오틱스!

P R E
B I O
T I C S

P R O
B I O
T I C S

S Y N
B I O
T I C S

프리바이오틱스 + 프로바이오틱스 = 신바이오틱스



Let's Synbiotics!

이 제 신 바 이 오 틱 스 합 시 다 !

WHY

왜 비디펄 신바이오텍스 D
여야 하나요?



Point 1. 발효를 통한 물성의 변화

몸 밖에서 먼저 소화를 시작하는

특별한 발효 기술

Unique Fermentation Technology

BDFERM 발효기술은 복합균주를 숙주로 이용하여
실험실이 아닌 외부에서 환경의 영향 없이
몸 안에서 효소 분해하는 메커니즘을
몸 밖에서 자연으로 이룬 기술입니다.



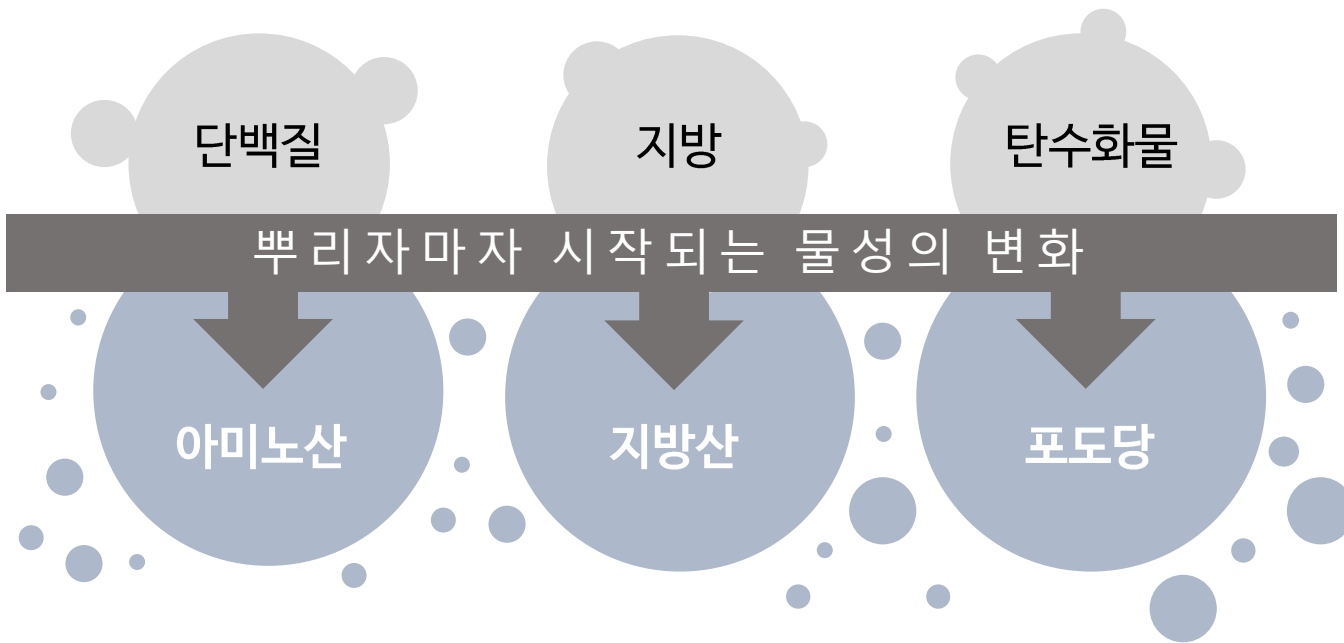
발효란?

부패와 발효는 모두 미생물에 의해 분해가 일어나는 과정입니다.
하지만 분해 결과 우리 생활에 유용한 물질이 만들어지면 발효,
사용할 수 없게 되거나 몸에 나쁜 물질이 만들어지면 부패라 부릅니다.

효모 및 유산균은 살아있는 유익균이며 발효를 하는 주체입니다.
효소는 효모 및 유산균에 의해 발효된 결과물이지요.

뿌리기만 했는데 맛이 달라진다고?

발효를 통한 물성의 변화



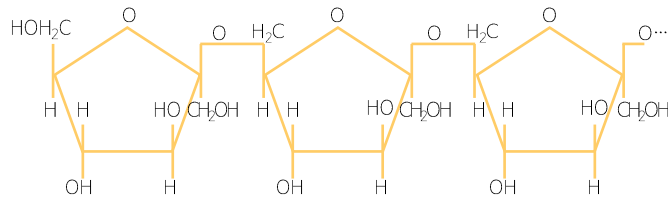
발효가 해 냈 습 니 다 !

발효는 음식물을 분해하여 영양흡수력을 증대시킵니다.

발효는 유산균이 살수 있는 환경을 만들기 위해 유해한 세균을 물리쳐 부패가 늦게 됩니다.

발효는 독소를 분해합니다.

Point 2. LEVAN을 응용한 프리바이오틱스



원래의 장환경인 약알칼리를 LEVAN이 **장내 pH를 약산성**으로 만들어
장내 독성물질인 암모니아의 농도를 낮춰 **유익균을 증식**시킴

이것이 바로 **LEVAN magic** 

※원료특성적 설명에 한합니다

Point 3. 안전성, 신뢰성이 검증된 프로바이오틱스

1950년대 이전부터 프로바이오틱스로 사용되던 **고초균**을 비롯해,
장 속 유해균을 체외로 배설시키는 **유산균** 그리고 **효모균**에 **누룩균**까지



바실러스 서브틸리스 (*Bacillus subtilis*)

청국장 / 낫또 / 된장의 고초균



락토바실러스 아시도필루스 (*Lactobacillus acidophilus*)

요쿠르트 / 치즈의 유산균



사카로미세스 세레비제 (*Saccharomyces cerevisiae*)

빵 / 맥주 / 양조에 사용하는 맥주 효모균



아스퍼질러스 오리제 (*Aspergillus oryzae*)

청주 / 된장 / 간장의 누룩균

Safety &
Reliability

Point 4. 열악한 환경에도 살아남는 생존기술

우점종의 원리? BDFERM SYNBIOTICS Special Formula

복합균주로 상호공생하는 프로바이오틱스 들어보셨나요?

비디펴 신바이오틱스의 기술은 다양한 유산균 중 우점종만 살아남는 것이 아니라 복합균주가 상호공생해 살아남는 기술입니다.

+

열악한 환경(고온 · 저온 · 강산 · 강알칼리)에서도 살아남는
특수한 생존기술

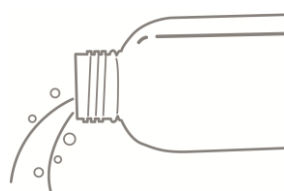
취 식 방 법 & 보 관 방 법

Anytime
·
Anywhere



언제 어디서나

음식에 뿌려주세요



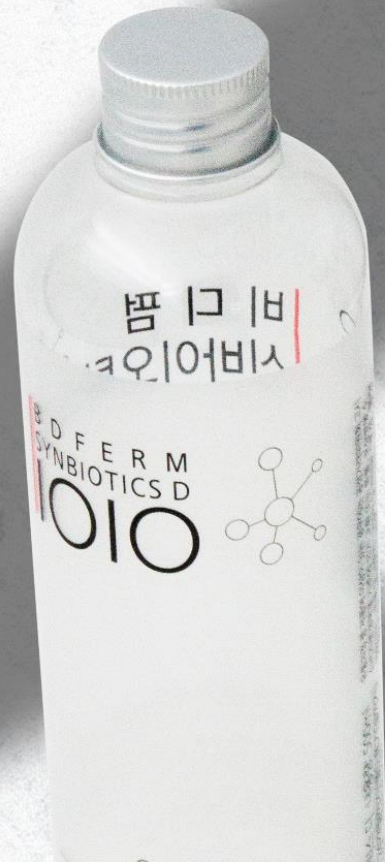
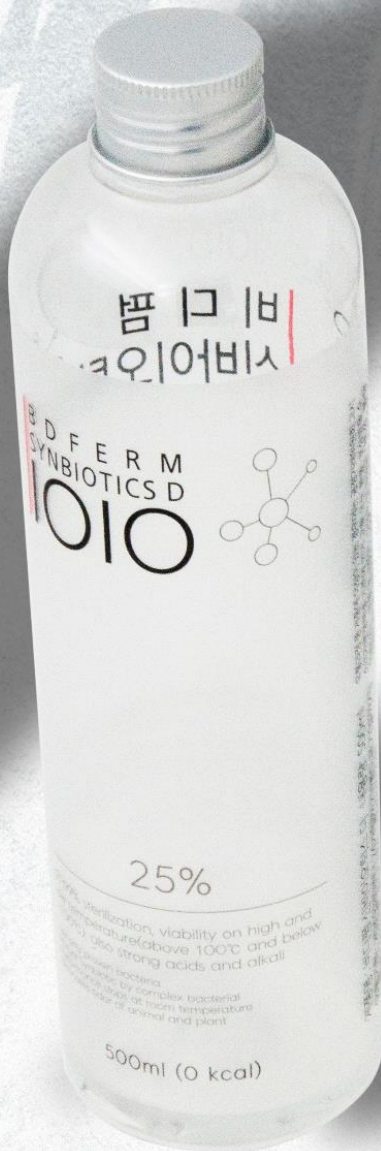
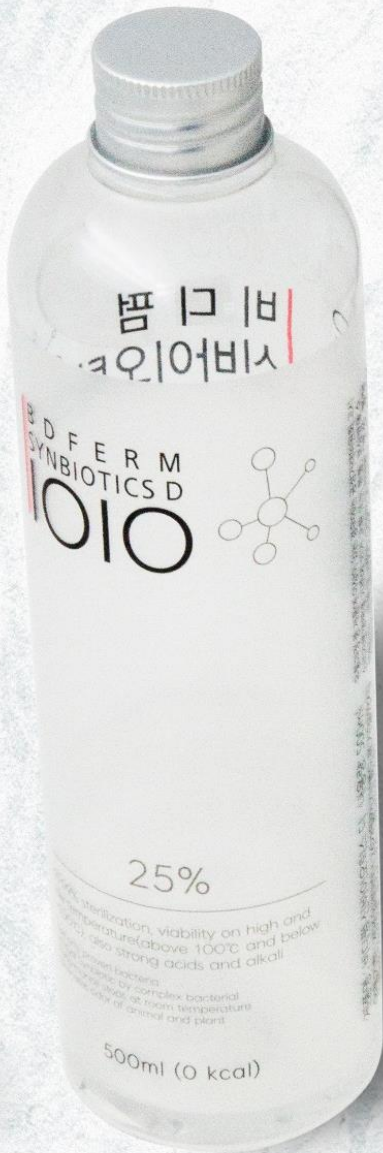
요리에 직접 넣어도 좋아요



직사광선을 피하고 서늘한 곳에 보관해 주세요

전 에 만 요 사 식 려 세 식 음 뿌 주

신 바 이 오 틱 스 가
알 아 서 할 께 요



레 시 피 에 활 용 해 보 세 요 !

BDFERM SYNBIOTICS D R E C I P E B O O K

식재료에 분사해 직접적인 효소작용 발생



육류와 해산물

표면에 2~5회 조리전 분사하면 육질이 좋아지고 고기 특유의 누린내 및 해산물의 비린내 완화



각종 야채와 과일

세척 후 표면 2~5회 분사 시 잔류 농약 및 야채 풋내 제거, 신선도 유지



발효장류

표면에 5~10회 분사 시 군내제거



김치류

담글 때 혹은 담근 후 표면에 5~10회 분사하면
숙성과 신선도가 증가(아삭함은 UP, 물려지는 현상은 DOWN)



외식시

먹기 전 모든 음식 표면에 2~5회 분사시
소화를 돕고 풍미와 맛을 증가시킴

비디펴 신바이오틱스 D를 만드는 IOIO은

전문적인 마케팅 경험을 바탕으로 한 건강한 생활 문화를 만드는 **토탈 헬스케어 회사**입니다.

그동안의 마케팅 노하우를 바탕으로 유산균 효소 원료 개발업체 비디펴사의

다기능 프리, 프로바이오틱스를 응용한 액상 프리미엄 신바이오틱스 제품인

비디펴 신바이오틱스 D를 출시하였습니다.

지친 현대인의 균형잡힌 식생활과 건강한 삶을 찾고, 국내 뿐만 아니라

전세계인들의 속편한 삶을 위해 푸드컬처 프론티어가 되어 사업을 확장하고 있습니다.



HEALTH



BEAUTY



MARKETING



DISTRIBUTION

건강한 식생활,
10점 만점에 10점

10
OUT
OF
10



99.99% sterilization, viability on high and low temperature
(above 100°C and below -100°C), also strong acids and alkali

비디펌 신바이오틱스 D 스펙

제품정보



- 제품명 : 비디펌 신바이오틱스 D
- 식품유형 : 기타가공품
- 품목보고번호 : 2004034512199

- 내용량 : 500ml
- 유통기한 : 제조일로부터 24개월까지(별도표기일까지)
- 원재료명 및 함량 : 정제수 75%, 기타가공품(비디펌신바이오틱스) 25%
- 판매원 : (주)일공일공 / 경기도 부천시 부천로 198번길 18 춘의테크노파크 2차 201동 1104호
- 제조원 : 하우정식품 / 경기 하남시 하남대로654번길 24-81(천현동)
- 포장 재질 : 알미늄, LDPE / 라벨 : PE / 용기 : 페트
- 소비자 상담실 : (032) 623-8717
- 반품 및 교환처 : 구입처 및 판매원

※ 본 제품은 난류, 메밀, 땅콩, 대두, 밀, 돼지고기, 계, 새우, 토마토, 우유, 복숭아, 오징어, 아황산류를 사용한 제품과 같은 제조시설에서 제조되고 있습니다.

※ 직사광선을 피하고 서늘한 곳에 보관하십시오.

※ 유통과정 중 제품에 이상이 있는 경우에는 공정거래위원회 고시

※ 소비자분쟁해결 기준에 의거 교환 또는 환불, 보상받을 수 있습니다.

※ 부정, 불량 식품신고는 국번없이 1399