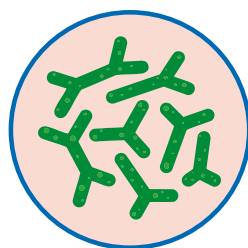


VON DER ENTDECKUNG BIS ZUR LEITLINIE

Bifidobacterium animalis ssp. lactis DN-173 010
(internationale Referenz: CNCM I-2494)



Zirka **25 % der Menschen** in Deutschland sind von Reizdarm-Syndrom oder Chronischer Obstipation betroffen.¹



1985

Selektion des Stammes *Bifidobacterium animalis ssp. lactis*¹¹

1991

Erster Nachweis des Überlebens der Bifidobakterien im Darm^{2,11}

2007

Erste klinische Studie zum Effekt von Activia auf das GI-Discomfort-Syndrom^{4,11}

2001

Erste klinische Studie zum Gesundheitsnutzen des Stammes DN-173 010^{3,11}

2011

S3-Leitlinie zum Reizdarm-Syndrom⁵

2015

Erster Review über Activia bei GI Discomfort^{6,11}

2016

Erste Metaanalyse über Activia bei GI Discomfort^{7,11}

2023

Leitlinie Reizdarm-Syndrom WGO¹⁰

2022

S2k-Leitlinie Chronische Obstipation⁹

2019

Poolanalyse über Gesundheitseffekte von Activia nach zwei Wochen Konsum^{8,11}



Die Kultur ist in mehreren Leitlinien der Gastroenterologie als eine Option benannt.

***Bifidobacterium animalis ssp. lactis* DN-173 010 ist exklusiv in Activia enthalten.**



Scientific publications
fact sheets Activia®

Quellen: ¹ https://www.dgvs.de/wp-content/uploads/2024/06/Leaflet-Weissbuch-2024_final.pdf | ² Berrada et al., *Bifidobacterium* from fermented milks: Survival during gastric transit. *Journal of Dairy Science*, 1991; 74:409-413 | ³ Bouvier et al., *Effect of consumption of a milk fermented by the probiotic strain Bifidobacterium animalis DN-173 010 on colonic transit time in healthy humans. Bioscience Microflora*. 2001; 20(2):43-48 | ⁴ Guyonnet et al. *Effect of a fermented milk containing Bifidobacterium animalis DN-173 010 on the health-related quality of life and symptoms in irritable bowel syndrome in adults in primary care: a multicentre, randomized, double-blind, controlled trial. Alimentary Pharmacology and Therapeutics*, 2007; 26 (3): 475-486. | ⁵ Leitlinie 2011: https://register.awmf.org/assets/guidelines/021-016L_S3_Definition-Pathophysiologie-Diagnostik-Therapie-Reizdarmsyndroms_2022-02.pdf | ⁶ Waitzberg et al., *The effect of probiotic fermented milk that includes Bifidobacterium lactis CNCM I-2494 on the reduction of gastrointestinal discomfort and symptoms in adults: a narrative review. Nutricion Hospitalaria*. 2015 Aug 1;32(n02):501-509 | ⁷ Eales et al., *Systematic review and meta-analysis: the effects of fermented milk with Bifidobacterium lactis CNCM I-2494 and lactic acid bacteria on gastrointestinal discomfort in the general adult population. Therap Adv Gastroenterol*. 2016. First published on October 9, 2016 | ⁸ Marteau et al., *A post-hoc pooled analysis of two previously published clinical studies (randomized, double-blind, controlled) with a fermented milk containing probiotic Bifidobacterium lactis CNCM I-2494 in healthy women reporting minor digestive symptoms after 4 weeks of consumption. Nutrients*. 2019 Jan; 11(1): 92 | ⁹ Leitlinie 2022: https://register.awmf.org/assets/guidelines/021-019L_S2k_Chronische-Obstipation_2022-11.pdf | ¹⁰ Leitlinie 2023: <https://www.worldgastroenterology.org/UserFiles/file/guidelines/probiotics-and-prebiotics-english-2023.pdf> | ¹¹ Scientific publications fact sheets Activia® https://www.ernaehrungs-umschau.de/fileadmin/Ernaehrungs-Umschau/Branchenverzeichnis/Danone/Facts_sheets_Activia_2020.pdf



ACTIVIA ZERO

► 0 % FETT UND 0 % ZUCKERZUSATZ

Auch ohne Fett und zugesetzten Zucker¹ überzeugt Activia ZERO mit seinem cremigen Geschmack und trägt zur natürlichen Unterstützung einer gesunden Verdauung bei.² Der einzigartige Mix aus fünf Joghurtkulturen und Milliarden natürlicher Bifidus-Kulturen ist wie in allen Activia Produkten erhalten. Activia ZERO gibt es in vier leckeren Sorten: Natur, Himbeere, Ananas und Cerealien.

Nährwerte pro 100 g	Natur	Himbeere	Ananas	Cerealien
Energie	175 kJ / 41 kcal	177 kJ / 42 kcal	183 kJ / 43 kcal	190 kJ / 45 kcal
Fett	0,1 g	0,1 g	0,1 g	0,1 g
davon ges. Fettsäuren	<0,1 g	<0,1 g	<0,1 g	<0,1 g
Kohlenhydrate	5,1 g	5,4 g	6,1 g	5,8 g
davon Zucker	5,1 g	5,0 g	5,9 g	4,6 g
Ballaststoffe	0 g	0,4 g	0,1 g	1,8 g
Eiweiß	5,0 g	4,6 g	4,4 g	4,3 g
Salz	0,18 g	0,18 g	0,17 g	0,16 g
Calcium	173 mg (22 %*)	159 mg (20 %*)	155 mg (19 %*)	161 mg (20 %*)

¹ Enthält von Natur aus Zucker, mit Süßungsmitteln

² Calcium unterstützt die normale Funktion von Verdauungsenzymen.

*des Nährstoffbezugswerts



ACTIVIA BALLASTSTOFFE

► BALLASTSTOFFQUELLE

Die Deutsche Gesellschaft für Ernährung (DGE) empfiehlt 30 g Ballaststoffe pro Tag. Zirka 70 % der deutschen Verbraucher*innen erreichen diese Menge nicht. Während Joghurt natürlicherweise keine Ballaststoffe enthält, ergänzt das Activia Ballaststoff-Sortiment durch die Zugabe von Getreide die tägliche Ballaststoffzufuhr. Bei den Produkten sind mindestens 1,5 g Ballaststoffe pro 100 kcal garantiert.

Nährwerte pro 100 g	Cerealien	Müsli	Quinoa & Sonnenblumenkerne	Walnuss & Hafer
Energie	374 kJ / 89 kcal	387 kJ / 92 kcal	419 kJ / 100 kcal	406 kJ / 97 kcal
Fett	2,9 g	2,9 g	3,5 g	3,2 g
davon ges. Fettsäuren	1,8 g	1,7 g	1,8 g	1,8 g
Kohlenhydrate	11,0 g	11,8 g	12,1 g	12,2 g
davon Zucker	10,2 g	10,5 g	10,7 g	10,8 g
Ballaststoffe	1,4 g	1,4 g	1,5 g	1,5 g
Eiweiß	4,0 g	4,0 g	4,2 g	4,0 g
Salz	0,15	0,10 g	0,10 g	0,10 g
Calcium	139 mg (17 %*)	135 mg (17 %*)	148 mg (19 %*)	133 mg (17 %*)

*des Nährstoffbezugswerts

Herausgeber: Danone Deutschland GmbH, Am Hauptbahnhof 18, 60329 Frankfurt am Main Stand: Mai 2025

Danone ist einer der führenden Hersteller von Lebensmitteln und medizinischer Ernährung in der DACH-Region, der in vier Geschäftsbereichen tätig ist: Milchfrische, pflanzenbetonte Produkte, natürliches Mineralwasser und Erfrischungsgetränke sowie frühkindliche und medizinische Nahrung. Das Portfolio umfasst bekannte internationale und lokale Marken wie Actimel, Activia, Alpro, Aptamil, Volvic, evian, Fruchtzwerg, Nutrin, Fortimel und Neocate. Danone DACH ist ein B Corp zertifiziertes Unternehmen und schließt sich damit einer internationalen Bewegung an Unternehmen an, die hohe Standards für ökologische, soziale und wirtschaftliche Nachhaltigkeit erfüllen. Mehr erfahren unter www.danone.de