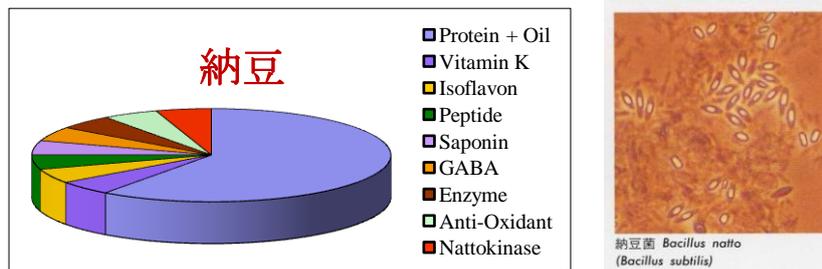


納豆と Nattoesse、Nattokinase の違い

納豆とは

納豆の原料である大豆は、カルシウムやビタミン等を含む総合栄養素が豊富な食物です。たんぱく質分解酵素の他、GABA やサポニン、イソフラボンや抗酸化物質など多くの有効成分が含まれています。さらに、発酵過程では体内に溜まり過ぎた脂肪をスムーズに燃やしてくれるビタミン B₂ が増加します。

納豆由来の酵素は、日本人の長い食生活における歴史の中で、安全性、有用性が確認された貴重な酵素で、補助食品として最適です。



Nattokinase とは

納豆菌を液体培養し、Fiblin溶解性タンパク質分解酵素、ナットウキナーゼ画分を集めたものです。



Nattoesse とは

納豆菌を液体培養し生成されたFiblin溶解性タンパク質溶解酵素の他、アルカリ性プロテアーゼ、中性プロテアーゼ、酸性プロテアーゼ、アミラーゼ、GABA、サポニン、イソフラボンを含みます。

サポニンは、抗酸化作用の他、脂肪やコレステロールを下げる働きがあります。

GABA には、脳に酸素を供給したり、血圧の調整や血糖コントロール作用があります。

イソフラボンは抗酸化作用のあるポリフェノールの一種です。

Nattoesse は、ビタミン K を産出する納豆菌を除去してあります。

