

桑の葉入り Nattogen+

Nattogen とは ;

納豆を原料とし善玉腸内乳酸菌 (5 菌種) と善玉酪酸菌を加え 72 時間共生培養し乾燥粉碎したものです。(特許申請中)

Nattogen の特色

- ① Nttogen には納豆の機能性有効成分・納豆菌・酪酸菌・乳酸菌の生菌とその代謝産物及び各種多数の酵素活性を含みます。
- ② Nattogen には 5 菌種の乳酸菌・酪酸菌・納豆菌と共生培養しているため、主として小腸で働く好気性乳酸菌・納豆菌。主として大腸で働く嫌気性乳酸菌及び酪酸菌が働き従来より高い整腸作用が期待できます。
- ③ Nattogenn には納豆及び 5 菌種の好気性・嫌気性乳酸菌の代謝生産物質が含まれており短鎖脂肪酸、ビタミン・アミノ酸類が豊富に含まれています。

Nattogen+桑の葉の特色

腸の中で善玉菌を優勢にするに

- ・プレバイオテックス効果 (桑の葉の植物繊維、大豆の繊維)
- ・プロバイオテックス効果 (生きた納豆菌、生きた 5 菌種の乳酸菌)
- ・バイオジェニックス効果 (納豆菌生産物質、5 菌種乳酸菌生産物質) が期待できます。

三拍子揃った善玉菌を優勢にする優れたサプリメント原料です。

さらに桑の葉による高血圧の改善、中性脂肪値低下、コレステロール値 (LDL) を下げる効果が期待できます

以上

有限会社オトコーポレーション