

New

Kojiesse を使い易い **ふりかけ** タイプにしました

1. Kojiesse (麹菌培養エキス末) とは

酵素は米国ではすでに予防のための医学として広く勧めており、一般の人の知識の中にも酵素が次世代のサプリメントとして定着しつつあります。しかし、無菌的に培養することは難しく「〇〇酵素」として販売されているもののほとんどは製造過程上、加熱滅菌されているために酵素活性がありません。

当社では、無菌的に培養を行い低温で乾燥することにより Kojiesse の酵素活性を残したまま顆粒化することが出来ました。



使用例

1. 麴ふりかけに、熱に弱い乳酸菌、酪酸菌との組み合わせが可能です
2. 麴ふりかけに、熱安定性に弱いビタミン、ミネラル、アミノ酸を添加することが出来ます
3. その他、加工しにくい成分との組み合わせについてはご相談に応じます

Kojiesse を原料とした商品開発や販売促進に!!

—無償サンプルを提供致します—