

ブラジル酵素

ブラジル酵素に含まれる成分

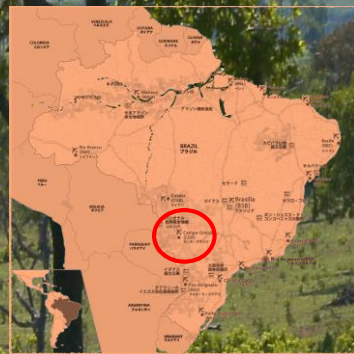
ビタミン類、ミネラル類、アミノ酸類、フラボノイド類、有機酸（クエン酸、乳酸、酢酸）、食物繊維、糖類、たんぱく質など



ブラジル酵素について

- 82種類の植物を使用
- 3年以上、発酵・熟成
- 3段階発酵

ブラジルの大自然の恵みを存分に浴したさまざまな果物や野草が熟成しては土に還り、自生を繰り返しています。それらの豊潤な原料でゆっくり手間ひまをかけて大切に醸されるのが、ブラジル酵素です。乳酸菌や酵母発酵、そして地場の酢酸菌による三次発酵を経て、原料の野菜、果物、穀物、野草などが混然一体となり、発酵熟成させたブラジル酵素が完成します。



ブラジル酵素の腸内環境への影響

VAS評価 (Visual Anaig Scale)

被験物質：ブラジル酵素 30g

被験者：20以上の健康人

人数：30名（男性10名 女性20名）

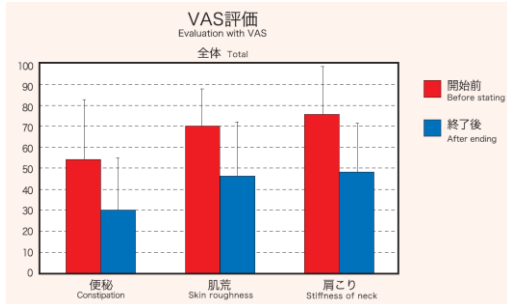
試験実施方法

朝食後および夕食後にブラジル酵素1日2回で15gずつ摂取させた。摂取期間は28日間（4週間）とし、試験開始時と終了時に問診を実施した。

問診結果

便秘気味の人が53%いましたが、検査終了後は30%に減少しました。肌荒れ気味の人が70%いましたが、検査終了後には46%に減少しました。肩こりを訴える人が75%いましたが、検査終了後には49%に減少しました。

ブラジル酵素が腸内の悪玉菌の増殖を抑制し、善玉菌の増殖を促進する働きを持っており、その結果、便秘、肌荒れ、肩こりが改善したと考えられます。



ブラジル酵素

[82種類の植物を使用]

昆布、わかめ、のり、ローズマリー、カツアバ、カルケージャ、紫イペ、すぎな(カヴァリニャ)、シャペウ・デ・ゴウロ、バタ・デ・ウァカ、パフィア、レモン・グラス、アニス、マテ、ステビア、ガラナ、綿実、ペトラ・ウメ・カー、キャツクロー、シナモン、ショウガ、ハトムギ、アガリクス、アマチャズル、クローブ、カジュツ、ウイキョウ、レンコン、ごぼう、玄米、オーツ麦、とうもろこし、大麦、えんどう豆、小豆、ブラジル豆、紫ブラジル豆、黒胡麻、キビ、大豆、ポップコーン、ライ麦、黒ブラジル豆、エジプト豆(ひよこ豆)、レンズ豆、オレンジ、パイナップル、バナナ、リンゴ、パパイヤ、グアバ、メロン、アボカド、ドライブルー、アセロラ、レモン、レーズン、マンゴー、スターフルーツ、スイカ、カシューナッツ、パラナッツ、クダモノトケイソウ、キウイフルーツ、洋なし、さつまいも、しいたけ、チコリ、大根、キャベツ、ムイラプアマの葉、カムカム、ピカオプレト、カボチャ、マンジョッカ(キャッサバ)、トマト、コウベマンティガ(青菜)、ピーマン、赤カブ、ヤーコン、アサイー、人參

ブラジル酵素(粉末)

性状：淡褐色の粉末で、味は甘い
 本質：ブラジル酵素にデキストリンを加え乾燥した粉末
 梱包：5kgポリ袋、段ボール入り



ブラジル酵素(ドリンク用)

性状：黄褐色～黒褐色の液体で、特有の香りがあり、酸味と甘みを有する
 本質：ブラジル酵素液をドリンク用に澄明化した液体
 梱包：20kg内面コート缶



ブラジル酵素(マスコ処理品)

性状：黄褐色～黒褐色の液体で、特有の香りがあり、酸味と甘みを有する
 本質：ブラジル酵素液をマスコロイダー処理した液体
 梱包：10kg×2 キュービーテナー、段ボール入り

