

アルギン酸 キトサンオリゴ

+ カルマグ・コレステロン

- 内容量：189g (6.3g × 30 包)
- 形状：顆粒
- 税込価格：5200 円+消費税

栄養成分表(1包6.3g中)

* アルギン酸	1500mg
* パラチニット	1500mg
* オリゴ糖	1000mg
* リンゴセラミド	800mg
* キトサン	250mg
* 植物性ステロール	250mg
* カルシウム	200mg
* マグネシウム	100mg



カルシウムの吸収を高める
オリゴ糖を含み、更に、
牛乳200cc分のカルシウムを含みます

血圧・コレステロール・食後高血糖に

塩分を摂りすぎていませんか？

成人の1日の塩分摂取の目標値は、男性10g未満、女性8g未満です。高血圧では更に厳しく、日本高血圧学会の定めた目標では1日6g未満(2009年版)です。日本人の塩分摂取量は、平均で1日11～12gなので高血圧の人は半分近くに減らさなければなりません。



そこで、高血圧では**食べた塩分を排泄**できれば1日6gの目標値に近づける事ができます。

食後血糖と塩分に アルギン酸

ワカメ、昆布などの海藻類に豊富に含まれる「**アルギン酸**」は水溶性の**食物繊維**で、**塩分やコレステロールを吸着して排泄**します。食前に摂ると糖の吸収を穏やかにするので、「**食後血糖**」を抑えます。



食物繊維は腸内の「**善玉菌**」を増やし、便秘の改善に良いと云われています。「**パラチニット**」も「**食後血糖**」を抑え、体内のタンパク質や脂質の「**糖化**」⇒「**酸化**」を防ぎます。

コレステロールを排泄する キトサン

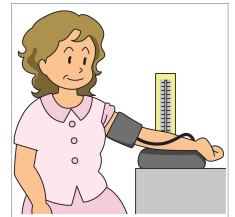
カニ→キチン→キトサン

カニやエビの甲殻から取り出した繊維が**キトサン**です。植物の食物繊維とよく似ています。

●キトサンは「**胆汁**」と吸着し、便と共に排泄します。胆汁は**コレステロール**を含むので、**コレステロールも一緒に排泄**されます。国立健康栄養研究所はヒトでコレステロール低下作用を確認しています。又、親油性があり、食品中のコレステロールや脂肪を吸着して体外に排出する働きもあります。



●キトサンは、食塩の塩素と結合し体外に排出し、「**血圧**」を下げると云われています。又、血管を収縮し血圧を上げる作用をする「**ACE**」活性の上昇を抑えるので、血圧が高い方にも最適です。



●キトサンは大腸の有害な腐敗菌のクロストリジウムを減らすので、アンモニア、フェノール、インドールなどが減り、便の不快な臭いや「**加齢臭**」を軽減できると云われています。

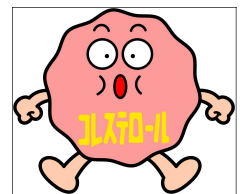
ミネラルの吸収に オリゴ糖

オリゴ糖は腸内で**ビフィズス菌**のエサとなり、**ビフィズス菌**を増やす働きがあります。**ビフィズス菌**は酸を腸内に排泄し腸を健康にします。腸内が酸性になると、「**カルシウム**」や「**マグネシウム**」などのミネラルの吸収を高めます。



コレステロールに 植物性ステロール

食事で摂ったコレステロールは**ミセル**という粒子(コレステロールや脂質を運ぶ役目)に取り込まれて小腸で吸収されます。「**植物性ステロール**」には、**コレステロールの吸収を妨げる**働きがあります。



こんな方にお勧めします

- * 「**食後血糖**」を下げたい方
- * 濃い味付けを好み、食塩過剰な方
- * 血圧・コレステロール・血糖が心配な方
- * 口臭・体臭・便臭が気になる方

⇒**食後血糖**を下げるには、**食前**にお摂りください。