

アルギン酸 キトサンオリゴ

+ カルマグ・植物性ステロール

- 内容量：189g (6.3g × 30 包)
- 形 状：粉 末
- 価 格：5,200 円(税込 5,616 円)
- お召し上がり方：1 日 1~2 包を目安に食前に。
- 【栄養成分表示:1包(6.3g)当たり】(推定値)

* カルシウム……………200mg
* マグネシウム……………100mg

* 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

アルギン酸が「酪酸菌」を増やす

ワカメなどの海藻に含まれる「アルギン酸」は、“水溶性食物繊維”で、“酪酸菌”のエサになり、免疫を制御する「Tレグ」の増殖に必要な「酪酸菌」を増やします。



アルギン酸⇒酪酸菌⇒ Tレグ

塩分を摂りすぎていませんか？

日本人の食事摂取基準(厚生労働省)において塩分摂取の目標値は、成人男性 7.5g 未満、成人女性 6.5g 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 6.0g 未満です。



そこで、高血圧では食べた塩分を排泄できれば 1 日 6.0g の目標値に近づける事ができます。

食後血糖を抑え、塩分排泄にアルギン酸

「アルギン酸」は塩分や
コレステロールを吸着して排泄します。

食前に摂ると「糖」の吸収を穏やかにして、

“食後血糖”を抑え、タンパク質の
“糖化”⇒“酸化”⇒「AGEs」を防ぎます。
「パラチニット」も“食後血糖”を抑えます。

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。食物繊維は腸内の“善玉菌”を増やし、“食後血糖”や“便秘の改善”に良いと云われます。

- キトサンは「胆汁」に吸着し、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。

又、キトサンは“親油性”があり、「食事」に含まれるコレステロールや脂肪も吸着して“便と共に排出”する働きもあります。

国立健康栄養研究所はヒトでキトサンのコレステロール低下作用を確認しています。

- 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。

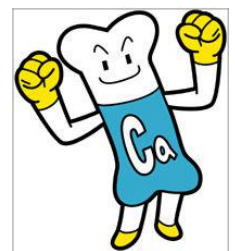


ミネラルの吸収に オリゴ糖

“オリゴ糖”は腸内で酪酸菌やビフィズス菌のエサとなり、“酪酸菌”や“ビフィズス菌”を増やす働きがあります。

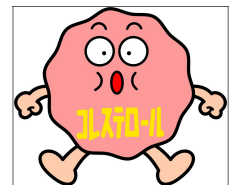
“酪酸菌”や“ビフィズス菌”は酸を腸内に排泄します。

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。



植物性ステロール

食事由来の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
- * アレルギー (Tレグを増やす)
- * 血圧・コレステロール・食塩過剰な方
- * 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。

⑦：カニ・りんご・大豆アレルギーの方は
お控え下さい。