

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。

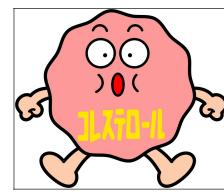
腸内が“酸性”になると、

“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。

㊟: カニ・りんご・大豆アレルギーの方はお控え下さい。