Creative Enzymes®

モリンガ葉エキス

Cat. No. MLEC-010

Lot. No. (See product label)

はじめに

□明	モリンガ（Moringa oleifera Lam.）は、インド原産の多年生熱帯落葉樹で、モリンガ科に属します。アジアやアフリカの熱帯および亜熱帯地域で広く栽培されています。中国の広東、広西、雲南、福建、台湾などの地域にも導入されています。新しい資源食品として、モリンガは強い環境適□性、急速な成長、豊富で包括的な栄養、そして多くの生物活性を持つという利点があります。インドの伝統医学において長い歴史があり、潜在的な開発の見込みがあります。研究によると、モリンガの葉はタンパク質が豊富で（乾燥葉粗タンパク質質量分率 Chemicalbook 27.0% ~ 30.3%）、モリンガの葉抽出物はアミノ酸が豊富で、合計19種類が含まれています。グルタミン酸、アスパラギン酸、スレオニン、バリン、アラニンの含有量が高いです。同時に、モリンガの葉はさまざまなミネラル、ビタミン、不飽和脂肪酸、配糖体、ポリフェノール化合物、ステロール、アルカロイドなどの小分子活性物質が豊富です。モリンガの葉は抗酸化、抗菌、抗ウイルス、抗炎症、血糖降下、血□降下、抗腫瘍、肝臓保護、腎機能改善、DNA酸化損傷の抑制、腸内微生物の調整、抗潰瘍などの生物活性を持っています。

製品情報

形態	粉末
活性	10:1