Creative Enzymes®

フルクトオリゴ糖パウダー

Cat. No. EXTZ-156

Lot. No. (See product label)

はじめに

□明	フルクトオリゴ糖は、バナナ、ライ麦、ゴボウ、アスパラガスの根茎、小麦、玉ねぎ、ジャガイモ、蜂蜜など、人々がよく食べる何千もの自然植物に含まれています。これは、スーパービフィドジェニック因子と水溶性食物繊維の二重生理的特性を同時に持つ唯一の全自然成分であり、食品、ヘルスケア、医療、化粧品、飼料の分野で広く使用されています。フルクトオリゴ糖はプレバイオティクスとしてますます人気が高まっており、現在アメリカの多くの加工食品に添加されています。
用途	機能的要因として、フルクトオリゴ糖は乳製品、飲料、菓子、ペストリー、家畜、肉、加工水産物に使用できます。

製品情報

外□	白から薄い黄色へ
***CAS*登□番号**	308066-66-2
純度	95% フルクトオリゴ糖
機能	下剤：腸の蠕動運動を促進し、腸内の□棄物を除去し、便秘を改善し、下痢を防ぎ、消化器機能を改善します。 免疫力の強化：体内のBビタミンの合成を促進し、体の代謝レベルを改善し、免疫力と病気に□する抵抗力を高め、同時にカルシウム、マグネシウム、鉄分などのミネラルの吸収を促進します。 解毒と火の減少：腸内の毒素を迅速に洗浄し、体から毒素を排出し、体の環境を浄化し、有害物質の吸収を抑制し、毒素が健康や外見に侵害するのを防ぎます。また、体内の熱や毒素によって引き起こされる口臭やその他の症状を取り除くこともできます。 スリミング：FOSは腸の微生態バランスを調整し、腸の蠕動運動を加速し、滞留物や腐敗物の蓄積を排出し、体の腸内毒素の吸収を減少させ、皮膚への毒素の影響を避け、皮膚を保護し、色素沈着やニキビの形成を減少させます。同時に、FOSは腸のpHを□化させ、カルシウム、鉄、亜鉛などの微量元素の吸収を改善し、細胞の代謝を促進し、肌を赤くし、より□力性を持たせ、スキンケアの効果を向上させ、肌に自然な輝きを再生させます。FOSのカロリーは砂糖の1/3であり、低カロリー食品です。 虫歯の減少：砂糖の摂取は子供の虫歯を引き起こしやすく、その主な理由は砂糖がミュータンス連鎖球菌によって利用され、虫歯を引き起こすためです。これらのミュータンス連鎖球菌は代謝を行い、歯を傷つける「酸」を生成します。FOSは虫歯を引き起こすミュータンス連鎖球菌によって利用されず、歯を保護し、胃腸をケアします。

使用法とパッケージング

包装	1kg、5kg、10kg アルミ箔真空バッグ;

保管・発送情報

保存方法	涼しく、通気性があり、乾燥した場所に保管し、直射日光を避けてください。