Creative Enzymes®

高麗人参酵素（発酵高麗人参）

Cat. No. CEFX-455

Lot. No. (See product label)

はじめに

□明	発酵人参は、人参加工における革新的な進□であり、バイオアベイラビリティと効果を高めることを目的としています。酵母と乳酸菌を用いた二重微生物発酵を使用することで、このプロセスはジンセノシドを分解し、体によってより容易に吸収され利用される希少なジンセノシドの生成を促進します。
用途	栄養補助食品 – エネルギー、免疫、抗老化のためのカプセル、粉末、錠剤。 機能性飲料 – エネルギードリンク、ハーブトニック、スポーツ回復飲料に使用。 コスメシューティカル & 美容製品 – 肌を栄養し、抗老化効果のある処方。 医療 & 製□ – 認知機能、免疫機能、疲労回復をサポート。 科学的□証 抗酸化力 – 発酵人参は強力なフリーラジカル消去活性を示すことが証明されています。 抗疲労 & エネルギーブースト – 臨床研究により、筋肉の疲労を□減し、持久力を高め、運動後の回復を改善することが示されています。 抗老化 & 長寿 – 酸化ストレスを減少させ、細胞の□力性を促進することで、モデル生物の寿命を延ばすことが示されています。 発酵人参は、優れた効力、生物利用能、健康効果を提供する次世代の人参サプリメントを代表しています。
別名	人参; 人参抽出物

製品情報

外□	薄い黄色から濃い黄色
純度	5% トータルサポニン; 1.2% レアサポニン
機能	高いジンセノサイド含有量と向上したバイオアベイラビリティ 発酵人参は、一次代謝物の消費により、より高い総ジンセノサイド含有量を含んでおり、活性ジンセノサイドの放出を促進します。 人参粉末と比較して、発酵人参はより多□な希少ジンセノサイドを含み、体により吸収されやすくなっています。 サポニンのフィンガープリント分析は、発酵人参が赤人参と比較して、より多くの希少ジンセノサイドピークと大きなピーク面積を示すことを示しています。 最適化された多糖類組成 人参は自然に大分子量の可溶性多糖類を含んでいます。 赤人参の高温処理は多糖類の分子量を減少させますが、発酵人参は中間の分子量分布を維持し、より良いバイオアベイラビリティを確保します。 豊富なタンパク質とペプチドプロファイル 発酵人参は発酵プロセスから微生物タンパク質を導入し、全体的なタンパク質含有量を高めます。 生の人参は大きな分子のタンパク質が多いのに□し、赤人参と発酵人参は小さなペプチドと遊離アミノ酸を含み、栄養素の消化をより容易にします。 強化されたアミノ酸組成 赤人参と比較して、特にホスホセリン、アルギニン、グルタミン酸の遊離アミノ酸のレベルが高いです。 ストレス□減と神□の健康に役割を果たすγ-アミノ酪酸（GABA）が大幅に□加しています。 エネルギー代謝と免疫機能に不可欠なアルギニン、グルタミン酸、アスパラギン酸を含む加水分解アミノ酸のレベルが高いです。 有機酸含有量の□加と腸の健康への利点 発酵は有機酸の生成を促進し、腸内微生物叢の調整をサポートする短鎖脂肪酸（SCFA）を□加させます。 リンゴ酸の乳酸への□換は消化健康と代謝効率を改善します。 腸内微生物の調整における潜在的な役割で知られるプロピオン酸の含有量が高いです。

使用法とパッケージング

包装	500g×20袋/カートン

保管・発送情報

保存方法	涼しく乾燥した光を遮る場所に保管してください。毒性および危険物と一緒に保管することは避け

保存方法	涼しく乾燥した光を遮る場所に保管してください。一般性および危険物と一緒に保管することは避けてください。未開封の状態で、記載された条件下で保管した場合、賞味期限は24ヶ月未□であってはなりません。