Creative Enzymes®

カレーリーフエキス

Cat. No. EXTZ-678

Lot. No. (See product label)

はじめに

□明	カレーリーフエキスはカレーの木（Murraya koenigii）の葉から得られ、その主な活性成分にはアルカロイド、ポリフェノール、テルペン、揮発性油、さまざまなビタミンやミネラルが含まれています。 研究によると、カレーリーフエキスはフリーラジカルを除去し、酸化ストレスを□減し、慢性炎症を和らげることができます。また、インスリン分泌を刺激し、グルコース代謝を改善します。さらに、黄色ブドウ球菌、腸内細菌、大腸菌などの病原体に□して抗菌効果を示します。 その有益な特性により、カレーリーフエキスは食品製品、栄養補助食品、パーソナルケア製品に広く使用されています。

製品情報

形態	粉末