Creative Enzymes®

羅漢果エキス

Cat. No. EXTZ-682

Lot. No. (See product label)

はじめに

□明	羅漢果（Siraitia grosvenorii）は、ウリ科の多年生つる植物です。その果実は独特の甘味と□々な健康効果により広く利用されています。羅漢果エキスの主な有効成分はモグロシドであり、特にモグロシドVが最も一般的です。この甘味料はショ糖の100〜250倍の甘さを持ちながら、ほとんどカロリーを含まないため、体重や血糖値を気にする人にも適しています。さらに、モグロシドには抗酸化作用や抗炎症作用があり、酸化ストレスの□減や慢性疾患のリスク低減に役立つとされています。羅漢果エキスは、無糖飲料、焼き菓子、ヨーグルト、チョコレートなどの製品に広く使用されており、カロリー摂取を抑えつつ甘味を提供します。

製品情報

形態	パウダー