Creative Enzymes®

カムカム粉

Cat. No. EXTC-140

Lot. No. (See product label)

はじめに

□明	アサイーに含まれる主な有益物質には、ポリフェノール、フラボノイド、アントシアニン、そして主に元のアントシアニン類が含まれています。アサイーの濃い紫色の果皮には、赤ワインのアントシアニンが多く含まれており、強力な抗酸化物質であり、これらの2つの必須脂肪酸であるオメガ6（リノール酸）とオメガ9（オレイン酸）を含んでいます。研究によると、オメガ6は□玉コレステロールLDL（低密度リポタンパク質）を下げるのに役立ち、オメガ9はLDLを下げ、善玉コレステロールHDL（高密度リポタンパク質）レベルを維持するのに役立ちます。

製品情報

機能	1. 高濃度の抗酸化物質を含み、赤ワインは33倍、血□を下げ、血栓症を予防することができます; 2. 有益な脂肪酸の高レベルは、体の脂質バランスを維持し、高コレステロール血症、糖尿病、心臓病の発生率を減少させることができます; 3. 大量の食物繊維; 4. アミノ酸が豊富; 5. □々な天然ビタミンとミネラル。