Creative Enzymes®

こんにゃく粉

Cat. No. EXTC-142

Lot. No. (See product label)

製品情報

外□	白い粉
機能	こんにゃく粉の機能と□用栄養と健康管理の役割は、こんにゃくの食物繊維の栄養バランスの調整を行い、便秘の予防と治療、血□の低下、血糖値の低下、ダイエットフィットネスなどを含みます。さらに、光学レンズや医療製品の製造にも使用できます。KGM液体を目に加えることで、ドライアイやコンタクトレンズの予防が可能です。消毒後のこんにゃくグルコマンナンゲルは、出血を止め、創傷治癒を促進するために使用できます。また、脂肪、血糖値の低下、減量、便秘などの□剤にすることもできます。