Creative Enzymes®

ナットウキナーゼ

Cat. No. EXTC-134

Lot. No. (See product label)

はじめに

□明	ナットウキナーゼは、納豆と呼ばれる日本の食品から抽出され、精製された酵素です。納豆は、何年も日本で食べられている発酵大豆から作られた食品です。納豆は、煮た大豆に有益な細菌であるバチルス・ナットを加えて発酵させることによって生産されます。細菌が大豆に作用することで、結果としてナットウキナーゼ酵素が生成されます。他の大豆食品にも酵素は含まれていますが、特定のナットウキナーゼ酵素を含むのは納豆の調製だけです。
用途	機能性健康製品 医□品 食品添加物

製品情報

外□	淡い黄色から白の粉末
純度	20000fu/g
機能	1. 消化管を安定させ、助けることが示されています。 2. 血□を正常化するのに役立つかもしれません。 3. 血栓の形成を防ぎ、既存の血栓の自然な溶解を助けます。 4. フィブリンを成功裏に溶解し、血管を清潔に保つための体の自然な能力を高めます。 5. プラスミンやウロキナーゼなどの重要な血栓溶解成分の体内での自然な生成を□加させます。 6. 心臓発作や脳卒中を防ぐのに役立つかもしれません。