Creative Enzymes®

ムング豆粉

Cat. No. EXTC-152

Lot. No. (See product label)

はじめに

用途	機能性食品、飲料、ヘルスケア製品。

製品情報

由来	ムング豆は良いタンパク質源であり、食物繊維が豊富で、飽和脂肪が少なく、ナトリウムが少なく、B群ビタミン、カルシウム、カリウムが豊富で、コレステロールを含みません。カリウムは血液の酸塩基バランスを維持し、筋肉の収縮や正常な心拍を保つために必要です。亜鉛は体内の治癒プロセス、成長、組織修復を助けます。
外□	黄色い茶色の細かい粉
機能	1. 抗菌および抗炎症の機能を持ち、傷の癒合を促進します。 2. 体内の□棄物を排除し、血液循環を促進します。 3. 肌を美白し、保湿する機能を持ち、特にニキビの治療に効果的です。 4. 痛みを和らげ、二日□いや病気、乗り物□いを治療します。 5. UV放射線から肌を守り、肌を柔らかく□力のある状態にします。