Creative Enzymes®

カクタスエキス

Cat. No. EXTC-176

Lot. No. (See product label)

はじめに

用途	サボテン抽出物は、機能性食品、飲料、ヘルスケア製品、医品に使用できます。

製品情報

由来	サボテンは、カリオフィルス目に属する植物ファミリーCactaceaeの一員です。ほとんどのサボテンの種は真の葉を失い、非常に形した葉である棘のみを保持しています。棘は草食動物からの防御だけでなく、サボテンの近くの空気の流れを減少させ、いくらかの陰を提供することで水分の損失を防ぐのにも役立ちます。葉がない場合、肥大した茎が光合成を行います。
外	ブラウンパウダー
純度	10:1
機能	1. スリミング効果：アルコール酸を含む物質に含まれるサボテンは、脂肪の成長を抑制することができます。サボテンにはトリテルペノイドサポニンが含まれており、トリテルペノイドは体に必要な物質です。これらは体の脂肪酵素の活動を直接調整し、過剰な脂肪の迅速な分解を促進し、腸内での脂肪の吸収を効果的に防ぎ、肝臓での脂肪合成を抑制し、血管壁へのコレステロールの沈着に抗し、徐々に体重を減少させます。活力を損なうことなく、栄養補助を行い、体のエネルギーを加させます。リンゴ酸は胃と消化に関与し、胃腸の蠕動運動を促進し、下剤の機能を果たします。 2. 低血糖効果：サボテンにはさまざまなフラボノイドが含まれており、クエルセチン配糖体やその他の-3-ブドウなどがあり、著な低血糖効果を持ち、2型糖尿病のグルコース代謝を効果的に改善することができます。 3. 抗菌および抗炎症効果：サボテンは、黄色ブドウ球菌、プロテウス、大腸菌、枯草菌、セレウス菌に対して抑制効果を示しました。