Creative Enzymes®

□米粉

Cat. No. EXTC-206

Lot. No. (See product label)

はじめに

用途	□米や他の全粒穀物の米の品種（野生米、赤米、茶米など）は、約2□3グラムの食物繊維を含んでおり、半カップのサービングで同□の量です。□米の食物繊維は、便秘、膨□感、その他の望ましくない消化症状を防ぐのに役立ちます。食物繊維は消化管内の□棄物や毒素に結合し、それらを排出するのを助け、定期的な腸の機能に寄与します。

製品情報

由来	□米は、Oryza sativa L.種の米の一種であり、その中にはもち米も含まれています。品種にはインドネシアの□米やタイのジャスミン□米があります。□米は深い□色をしており、通常は調理すると深い紫色に□わります。その暗い紫色は主にアントシアニン含量によるもので、他の色の穀物よりも重量あたりの含有量が高いです。
外□	この製品は自然な香りと最高の味を持つ灰色の粉です。
純度	100% □米
機能	□米は栄養価が高く、鉄分、ビタミンE、抗酸化物質（ブルーベリーよりも多い）の供給源です。□米の表皮（最外層）には、食品中で見つかる抗酸化物質アントシアニンの中で最も高いレベルのものが含まれています。この穀物は、玄米と同じくらいの食物繊維を含み、玄米と同□に□やかでナッツのような味わいがあります。 1. 抗酸化物質が豊富 □米の表皮は、米粒の最外層であり、知られている食品の中で最も高いレベルの抗酸化物質アントシアニンを含んでいます。 2. 心臓の健康を守る研究によると、□米は動脈内の危険な動脈硬化性プラークの形成を減少させることが示されており、動脈をクリアに保ち、心臓発作や脳卒中を防ぐために非常に重要です。 3. 体のデトックスを助けることができる 研究は、□米を摂取することで体をデトックスし、米の高い抗酸化物質含有量のおかげで肝臓の有害な毒素の蓄積を浄化するのに役立つことを示しています。 4. 消化器系の健康を改善する食物繊維の良い供給源