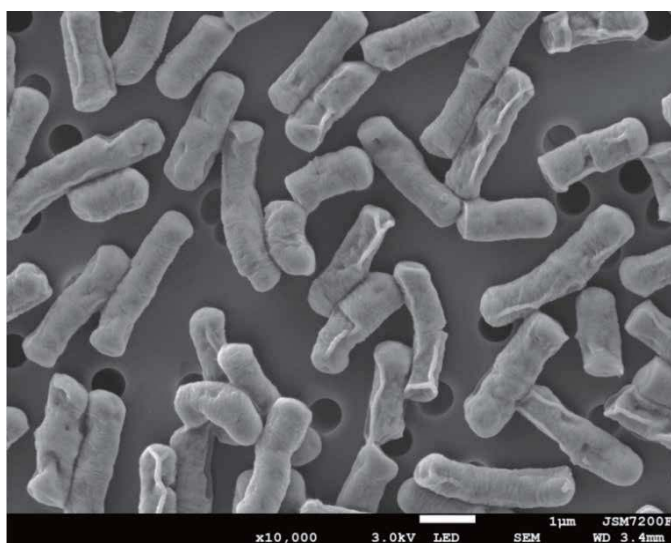


微生物素材

Microbial powder

QOL納豆菌

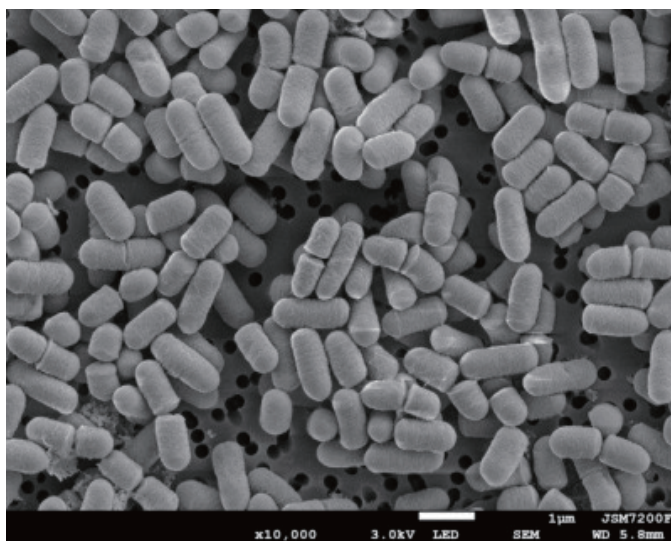


QOL納豆菌の顕微鏡写真

納豆から選抜した納豆菌 (*Bacillus subtilis* subsp. *natto*) で Quality Of Life (QOL) に貢献する食品素材です。“殺菌済み”菌体粉末ですので、様々な加工食品に利用いただけます。

- ・ 規格値 : 殺菌菌体数 1000億個/g以上
- ・ 賞味期限 : 製造後3年
- ・ 入目 : 1kg (0.5kg×2袋/ケース)
- ・ 機能性 : (動物試験) 老化抑制、免疫調整

ミネラクト乳酸菌



ミネラクト乳酸菌の顕微鏡写真

ミネラルが豊富な黒糖やサンゴカルシウムを原料にして植物性乳酸菌 (*Lactobacillus plantarum*) で発酵させた黒糖乳酸菌発酵粉末です。原料由来のミネラルが丸ごと含まれています。

- ・ 規格値 : カルシウム 10%以上
: 殺菌菌体数 1000億個/g以上
- ・ 性状 : 茶褐色粉末
- ・ 賞味期限 : 製造後1年
- ・ 入目 : 5kg (1kg×5袋/ケース)
- ・ 主な用途 : サプリメント、加工食品