

酵母知识

1. 何为酵母??

酵母是产品发酵时，所被利用的一种微生物。酵母又被誉为是“酵素之母”。它的主要工作是把糖分，脂肪，蛋白质等的能量源，分解成酒精（例如，清酒的酿制）与碳酸气。当中酵母特别喜欢的是分解糖分。

通常酵母会进入肠内，分解体内的糖分，从而把糖分转换成人体所需要的氨基酸，维生素，以及多种有机酸，来供人体吸收。

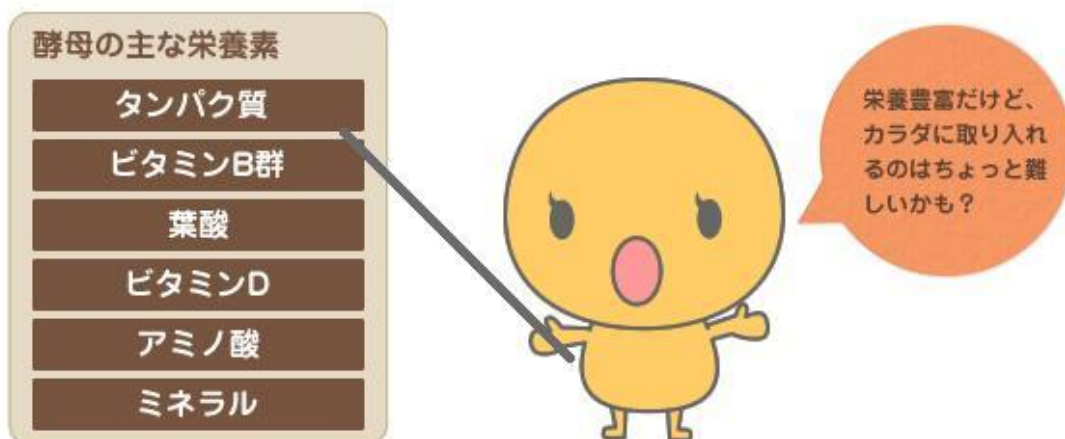
但是有一点不能忽略的地方是，大多数或者的酵母菌是不能保持存活状态进入人体体内的。其原因是，我们的胃在消化食物的时候，将会制造出一种非常有强度的酸。无论是任何有益菌，还有物质，基本上都会被胃酸杀死，以及被分解。其结果，酵母本身的作用不能完全发挥。

这个也是我们的产品，为何使用特殊技术 coating →→→（外表涂裹）的最大原因。再好的酵母，如果不能直接送到肠内，在胃的地方就被胃酸溶解掉的话，那么酵母将无法进入肠内改善肠内环境，更不能增加肠内有益菌，从而来分解体内糖分与脂肪。



2. 酵母的主要营养：

蛋白质，维生素B群，叶酸，维生素D，氨基酸，丰富的矿物质



3. 酵母产品的主要功效：

通过分解肠内的糖分与脂肪，可以起到减肥的功效。

改善皮肤的光泽度，便秘，分解多余糖分，增加肠内的有益菌，净化血液。

生活習慣病の大敵
糖を分解！

おなかの中をキレイに
善玉菌をサポート！

β グルカンが免疫力を高め
健康力をアップ！

アミノ酸やビタミン・ミネラルなど
栄養素が豊富！

甘いものを
食べても
太りにくくなるよ

肌がキレイになるよ

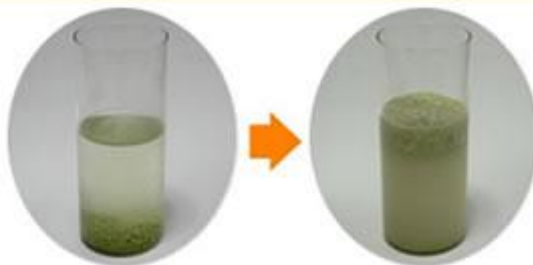
便秘が
良くなるよ

カラダの中から
キレイに
なれちゃうね！

生きている証明実験

酵母が生きている証明と糖質を酵母が食べて分解する実験が簡単にできます。ぜひお試しください。

- ① 40℃くらいのお湯100mlにティースプーン1杯～2杯の砂糖 [グラニュー糖ならスティック1本]を入れ、砂糖湯を作る。(かき混ぜない)
- ② そこに「瀧の酵母」を入れる。(かき混ぜない)
- ③ 4～5分すると「瀧の酵母」が砂糖を食べて発酵



- ① 在 40 度左右，大约 100ml 的温水中，加入 1~2 勺白糖。(不要搅拌)
- ② 然后往①中加入 4g ~ 6g (1 小包是 2g, 大约 2-3 包) “ENZYME 酵母”(不要搅拌)
- ③ 4~5 分钟后，“ENZYME 酵母”开始溶解糖分，进行发酵。(可以证明酵母是活着的)

※ ENZYME 酵母（大麦若叶 coating）组成

1. 复合酵母（清酒酵母+面包酵母）

2g/包 大约有 40 亿个以上的酵母菌会直接进入肠道, 清扫肠内环境。

主要功效：迅速分解体内的糖分与脂肪。增加肠内有益菌，改善皮肤的光泽度，便秘，净化血液，补充维生素，氨基酸，矿物质等营养。

主要试验：分解糖分试验。（详情请见给贵司的 ENZYME 酵母资料）

2. 107 种植物发酵精华（粉末酵素）

主要功效：促进消化与代谢，提高自然治愈力，补充消化酵素，净化血液。

主要试验：分解蛋白质试验，与淀粉试验。（详情请见给贵司的酵素资料）

3. 大麦若叶 coating

大麦若叶含有丰富的食物纤维。当中的食物纤维能吸收肠内的老废物，以及坏菌，净化血液以及抑制胆固醇的再吸收。



复合酵母

+

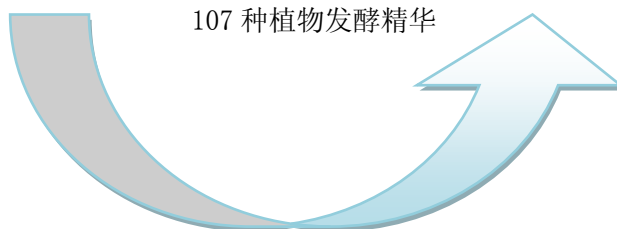


107 种植物发酵精华

+



大麦若叶



Coating



成品