

## ※ ENZYME 酵母（紫色红薯 coating）组成

### 1. 复合酵母（清酒酵母+面包酵母+ 乳酸菌） 3种成活的活菌



选用 EC-12 菌  
(该菌种有很强的耐热性，以及轻易不被胃酸溶解性，分解性)

**清酒酵母：**这个酵母一直被酒厂所延续使用，至今已有 120 多年的历史。

**面包酵母：**跟清酒酵母一样，同属酵母的一种。当中选取的都是发酵面包时，最适合的酵母。由于菌数之多，发酵力强，发酵活动稳定性高，一般作为健康食品的原料会被常常用到。

**乳酸菌：**乳酸菌被认为是有益菌的代表选手。乳酸菌主要功效如下：

1. 可以有效的预防病原菌的增值，保护身体；
2. 可以抑制肠内的腐化；
3. 刺激肠子，可以顺利，迅速的排便；
4. 增加身体抵抗力；
5. 有效的抑制胆固醇值的上升

- 1 病原菌の増殖を防ぎ、体を守る働き**  
乳酸菌のつくり出す有機酸が病原菌の増殖を抑え、感染を防ぎます。
- 2 腸内の腐敗を抑える働き**  
悪玉菌の増殖を抑え、有害物質をつくらせません。肝臓障害、動脈硬化、高血圧などの危険性を下げます。
- 3 腸を刺激して、スムーズで速やかな排便を促す働き**  
スムーズな排便を促せば、腸内に有害物質がとどまる時間が短くなるので、ある種の疾病の危険性が下がります。
- 4 抵抗力を高める働き**  
体の免疫機能を刺激して病原菌に対する抵抗力を高めます。
- 5 コレステロール値の上昇を抑制する働き**  
コレステロールが血液中に吸収されるのを防ぎます。

与往常的乳酸菌不同的地方是，一般的乳酸菌耐酸性比较差，活菌服用后，大多数都会被胃酸消灭。被消灭的死菌细胞膜中包含的有用成分，虽然也对维护健康身体起到了一定作用，大量的服用死菌也别推荐。但是 ENZYME 酵母（紫色红薯 coating）所使用的乳酸菌是，人体最容易吸收的有用菌种 EC-12 菌。此菌种有着非常强的耐热性，以及轻易不被胃酸溶解，分解的特性。

以上 3 种活菌，2g/包 大约有 145 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. 紫色红薯 coating

紫色红薯当中含有丰富的多酚类的花青素成分，食物纤维以及维生素 C。

### 分解糖分试验（酵母菌存活证明）

**酵母がしっかり生きています！自宅でする簡単実験**

生きている酵母に糖分を与えると、それを分解して発酵を始めます。

① 40℃（人肌）位のお湯をグラスに約100cc入れ、ティースプーン2杯の砂糖を入れます。

② そこに元気酵母くんを2包入れます。（かき混ぜない）

③ しばらくすると元気酵母くんが砂糖を食べて発酵が始まります。

④ そのまま置いておくとこんなにモコモコの泡が出てきました。

- 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）

※40 度的水代表我们人身体的体温。

### 分解淀粉试验(酵素活性的证明)



- ① 在淀粉里放入热水，从底部一边加热一边充分搅拌，做成固态淀粉。
- ② 加入适量（大约 6g~10g）“ENZYME 酵母”，再充分搅拌。
- ③ 淀粉被融化成透明的液体。



复合酵母

+



107 种植物发酵精华

+



紫色红薯



Coating



成品