



合資会社 静岡園 SINCE1954

乳酸菌入緑茶

腸まで届く有孢子性乳酸菌を配合しています



SHIZUOKAEN CK

<< 乳酸菌入緑茶 5つの特徴 >>

- 本品はお湯または冷水を注ぐだけで簡単にご使用できます。
- 茶殻がでないので後片付けも簡単便利です。
- 茶葉から抽出したエキスを粉末化しており、香料や色素等は一切使用していません。
- ティーバッグや茶葉に比べ、味、香り、水色等の劣化が少なく、品質保持期間が長くなっています。
- 一般的な乳酸菌は熱と酸に弱く、摂取しても腸まで届きにくいと云われていますが、本品には熱や酸に強く、生きたまま腸まで届く有孢子性乳酸菌を配合しています。

有孢子性乳酸菌の特徴

本品には、熱や酸に強く生きたまま腸まで届く有孢子性乳酸菌を配合しています。有孢子性乳酸菌はもともと体内に存在しなかった乳酸菌なので、ずっと腸内で生息が出来ません。腸内で生息するのは一週間ですが、その間に沢山の乳酸を生成します。その結果、腸内は常在菌であるビフィズス菌をはじめとする乳酸菌が増殖しやすい環境となります。

● 耐熱性に優れています。

一般の乳酸菌は70℃でほとんど死滅しますが、有孢子性乳酸菌は、生理食塩水中で、85℃、30分の加熱処理後も菌数の低下はほとんどありません。お湯に溶いても菌数は減りません。

● 耐酸性、耐糖性、耐塩性に優れています

pH2.0の人工胃液中で通常の作用時間内(3時間)で安定します。口から入った有孢子性乳酸菌は胃酸や胆汁で死滅する事なく、そのほとんどが腸管に到達します。また、食塩の20%及び、糖の50%という高濃度においても、高い保存性を示します。

● 保存性に優れています

有孢子性乳酸菌の最も大きな特長です。細胞の胞子は地球上の生物中で最も頑強なもので、乾燥すれば半永久的に保存でき、煮沸しても容易には死滅しません。有孢子性乳酸菌はこのような胞子を形成しているため、粉末の状態でも、食品に添加した状態でも非常に安定しています。

● 腸管内での増殖・定着性に優れています

有孢子性乳酸菌の胞子は、腸管内(十二指腸・回腸・直腸)で発芽し、活発な生活細胞となり、繁殖、定着します。乳酸生成率は90%以上で、生成速度は比較的緩やかですが、長時間にわたり増加し続けるのが特長です。有孢子性乳酸菌が腸内で生息するのは1週間ですが、その間に乳酸を生成します。その結果、腸内は常在菌であるビフィズス菌をはじめとする乳酸菌が増殖しやすい環境となります。

商品番号 51208



乳酸菌入緑茶の形状

乳酸菌入緑茶の形状

商品番号 51208



乳酸菌入緑茶100g

乳酸菌入緑茶100g 837円(税込)

商品番号 55330



乳酸菌入緑茶500g

乳酸菌入緑茶500g 3,456円(税込)



合資会社 静岡園 山梨県甲府市朝日1-1-7 TEL055-252-5856 FAX 055-254-2900