

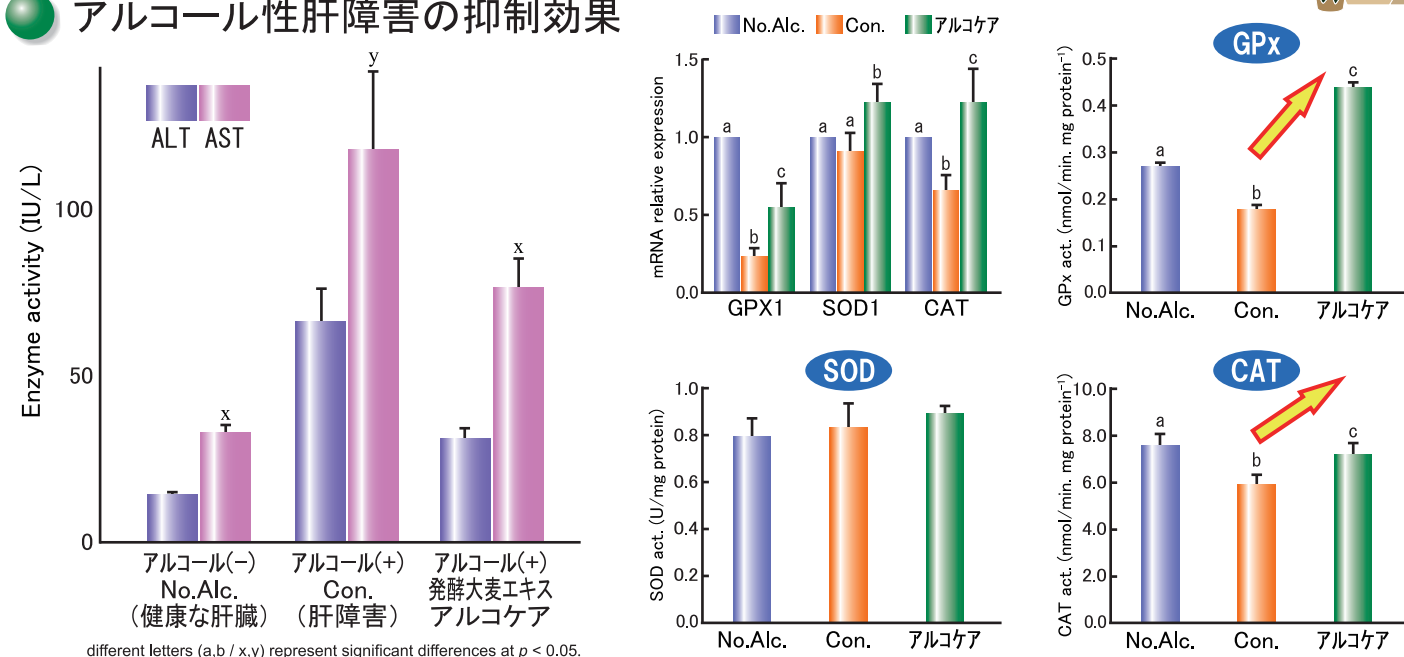
発酵大麦エキス・アルコケア®

肝機能
保護

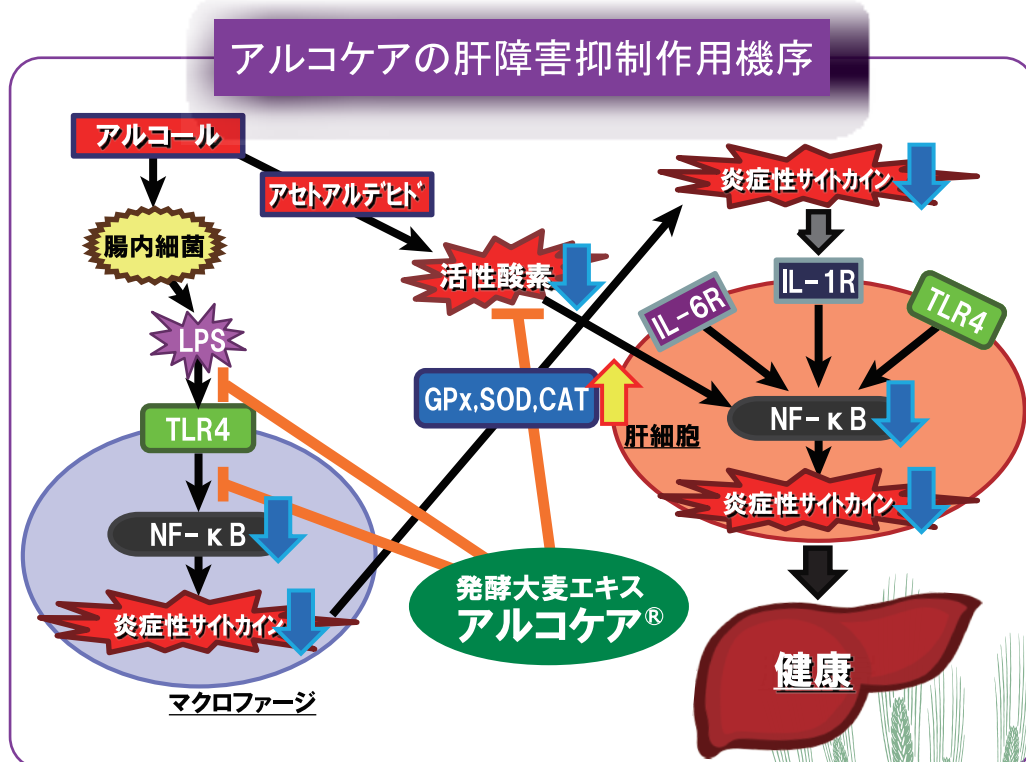
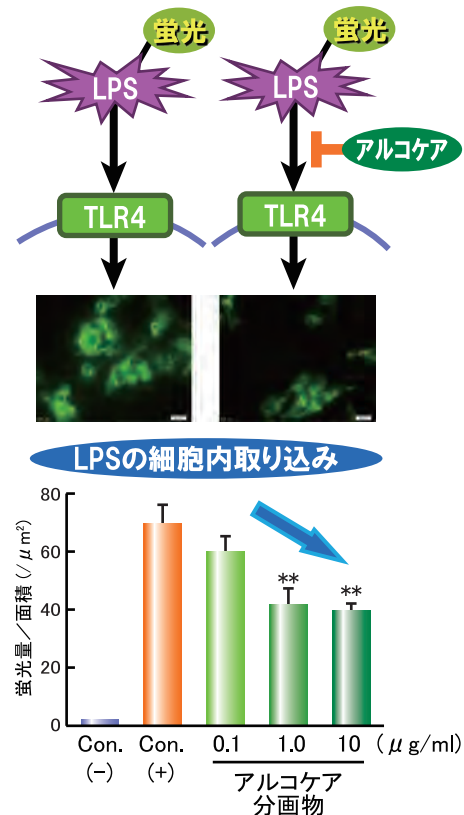
麹菌と酵母の発酵により、大麦由来のアミノ酸、ペプチドやオリゴ糖などを豊富に含んだ発酵大麦エキス。発酵大麦エキスには、アルコール性肝障害抑制作用(ラット)、血清尿酸値低減作用(ヒト)など、アルコールの有害な使用に起因(或いは、関連)する疾患に対して改善効果が認められています。発酵大麦エキス「アルコケア」は、人とお酒の良い関係づくりに役立つ独自の機能性食品素材です。



● アルコール性肝障害の抑制効果



アルコケアは、抗酸化酵素活性の回復・亢進作用を有する。



アルコケアは、LPSとTLR4の結合を阻害する。

本資料に記載された表現・内容は研究説明用であり、販売目的としての使用を固く禁止します。

三和酒類株式会社
SANWA SHURUI Co., Ltd.

〒879-0465 大分県宇佐市下拝田1357-3 TEL 0978-33-3366 FAX 0978-33-3367
E-mail: info@b-fermentation.com URL: www.b-fermentation.com

発酵大麦エキス 情報サイト
http://hakko-omugi.jp

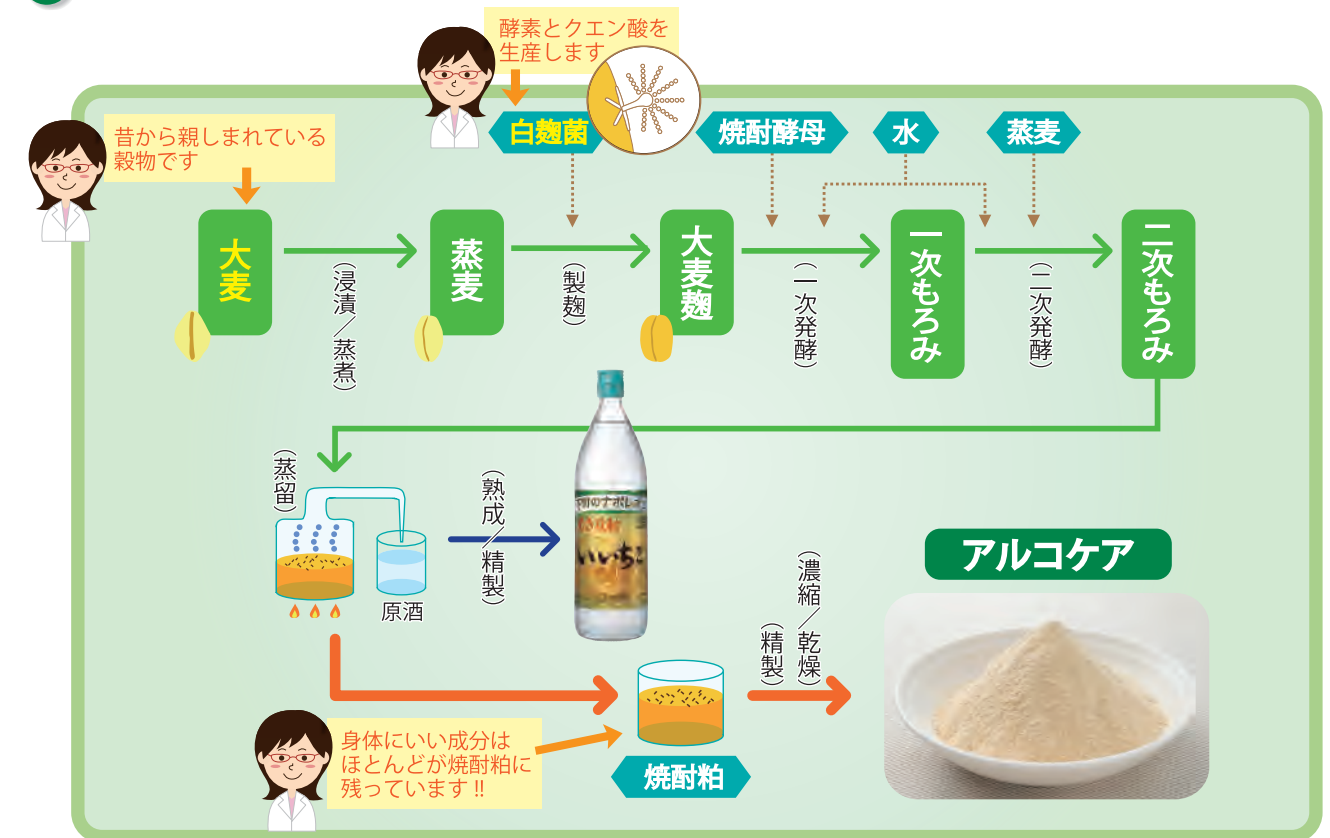
16-02



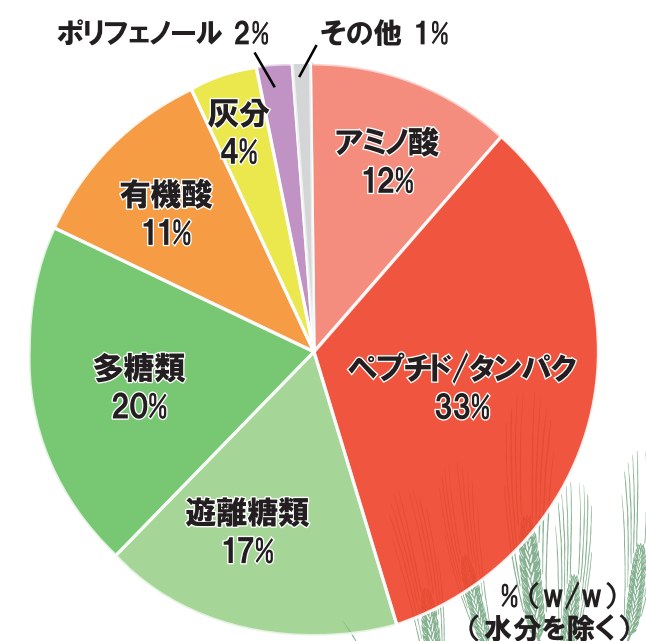
発酵大麦エキス・アルコケア®

「発酵大麦エキス」は、古来より食されてきた大麦を“こうじ酵素”の力で分解し、さらに酵母を加え醸造した“発酵産物”から、三和酒類が麦焼酎「いいちこ」の発酵技術で培った独自技術を活かして有効成分を抽出・濃縮した天然食品素材です。発酵大麦エキスには、アルコール性肝障害抑制作用(ラット)、血清尿酸値低減作用(ヒト)など、過剰な飲酒などが関連する疾患に対して改善効果が認められています。発酵大麦エキス「アルコケア」は、人とお酒の良い関係づくりに役立つ独自の機能性食品素材です。

● アルコケアの製造工程



● アルコケアの生理機能と成分組成



三和酒類株式会社
SANWA SHURUI Co., Ltd.

〒879-0465 大分県宇佐市下拝田1357-3 TEL 0978-33-3366 FAX 0978-33-3367
E-mail: info@b-fermentation.com URL: www.b-fermentation.com

発酵大麦エキス 情報サイト
http://hakko-omugi.jp

禁複製・無断転載

