

毎日の幸せのベースメント

ラクトシア

10種類の
NS乳酸菌と
ビフィズス菌を
ブレンド



“ラクトシア”は、活性の高い状態で培養をとめて、常温で乾燥させ、細胞の破壊を防ぐことで、腸にはいってから急速に増えて、腸内環境を大きく変えます。

ヨーグルトでもサプリメントでも、菌は乾燥や低温によって眠った状態で口の中に入ります。中にはフリーズドライによって細胞が壊れて死んでしまった菌も少なくありません。口から入った菌は胃を通過して、およそ4時間で腸に到達しますが、それまでに活性を取り戻さないと、菌は腸で働くことができません。

“ラクトシア”は、環境汚染のないモンゴルの少数民族の発酵食から菌を採取、遺伝子を解析し、特性を分析して、栄養素の分解力の高いものを選び抜いて、個別に純粋培養しています。

ラクトシアに使われる乳酸菌

- NS-9 乳酸菌 (学名:ラクトバチルスファーマンタム)
糖質を分解するのに最も優れている乳酸菌です。SARS ウイルスが流行して以来、開発者の金鐘博士が最も注目し、実験を繰り返してきた乳酸菌です。
- NS-8 乳酸菌 (学名:ヘルペティカス)
このタイプの乳酸菌の特徴は、タンパク質の分解力に優れていること。これは、豚の実験でも明らかにされているのですが、NS-9とNS-8の乳酸菌を、豚のエサの割合と同じ比率で配合した乳酸菌を与えると、タンパク質に起因するアンモニアや硫化水素系の悪臭が少なくなることがわかっています。この悪臭の原因である物質は、人間の精神にも影響し、イライラしたりするなど、ストレス過多傾向になると言われています。

- NS-5 乳酸菌 (学名:プランタラム)
この乳酸菌は、いわゆる植物性乳酸菌とされており、NS-5 乳酸菌の特徴としてあげられるのが、脂肪とコレステロールの消化(特に脂肪分の分解)に優れていること。まさに現代人の救世主ともいえるべき乳酸菌なのです。
- NS-11 乳酸菌 (学名:ラムノサス)
免疫の機能が高いことはもちろん、コレステロールの分解に優れていることが分かっています。
- NS-12 乳酸菌 (学名:デルブルキー)
こちらの乳酸菌は皆さまよくご存じの通称“ブルガリア菌”、正式名ブルガリクスという種類に分類されます。こちらもやはり脂肪分の分解に優れています。現代人の食生活を考えると、脂肪の分解というのは、非常に大きな要素であると言えます。

“ラクトシア”は、乳酸桿菌やビフィズス菌など10種類の腸に有効な善玉菌を絶妙なバランスで配合したサプリメントです。体調の悪い方や、お肌をキレイにされたい方など、美容や健康でお悩みの方には、毎日続けて頂くことをお勧めします。私も一番のお気に入りなので、ぜひ一度お試しください。すぐに結果を体感して頂けると思います。



にこあり薬局 管理薬剤師
関さゆみ先生

私の一番の
お勧めラクトシア

ラクトシア

- ◆商品コード:VII008
- ◆価格:3,686円(税別)
- ◆原材料名:乳酸菌粉末(デキストリン、乳酸桿菌、ビフィズス菌(生菌))、プルラン、くちなし色素
- ◆内容量:200mg×31カプセル

