

ビフィズス菌加熱処理粉末

ビフィスリム菌[®] KMH001

BIFISLIM KMH001

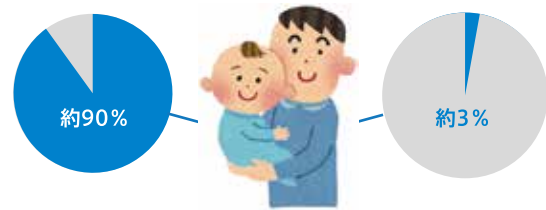
腸内フローラを自然に改善すべく、
“カラダ”に働きかけるビフィズス菌を探し出しました。

*Bifidobacterium*属 (ビフィズス菌)

- ・「ブルガリア農家は健康寿命が長い」
…発酵乳の機能性から研究がスタート
- ・腸内で乳酸・酢酸を分泌
- ・乳幼児の腸内の90%を占めるが
成人になるにつれ占有率は低下

乳幼児腸内のビフィズス菌占有率

成人のビフィズス菌占有率



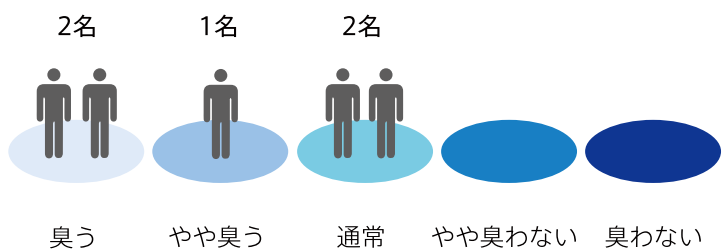
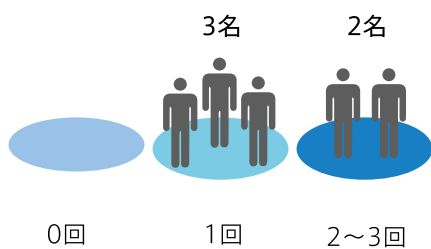
独自の加熱処理でビフィズス菌を加工、
活性が強いまま腸に届き、善玉菌を増やします。

ビフィスリム菌[®]は、ヒト由来のビフィズス菌 (*Bifidobacterium longum* KMH001) を独自の方法で加熱処理した粉末形状の食品原料です。加熱によりビフィズス菌の活性を引き出し、かつ安全性の高い原料の製造を実現しました。

健康な成人5名に対してビフィスリム菌[®] KMH001 (100億個) を
毎日2週間摂取し、前後でアンケートを実施

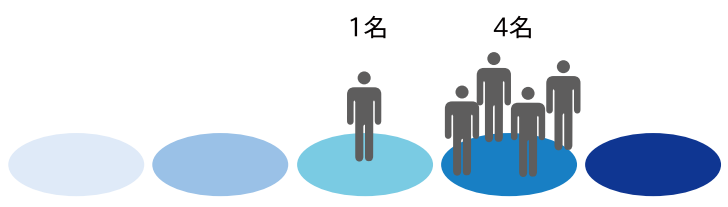
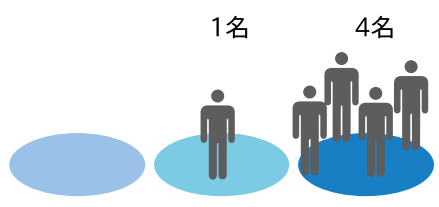
Q1. 一日のお通じの平均回数

Q2. 便のにおいについて



ビフィスリム菌[®] KMH001 2週間摂取後

BIFISLIM KMH001



製品概要	
製品名	ビフィスリム菌KMH001
形態	加熱処理済みビフィズス菌粉末
加工例	錠剤・カプセル・顆粒・食品・飲料など
包装	1kg/アルミ袋入り
表示例	「デキストリン、ビフィズス菌(加熱処理済み)」 「デキストリン、ビフィズス菌(殺菌)」など



アレルギー表示
原材料28品目不使用

※最終判断は、最寄りの保健所や公的機関にご確認ください。

製品規格	
外観	淡黄色～灰白色の粉末
乾燥減量	10.0%以下
菌体数	1,000億個/g以上
一般生菌数	3,000個/g以下
大腸菌群	陰性
カビ・酵母	300個/g以下
ヒ素	2ppm以下
重金属	20ppm以下

推奨摂取量 (/day)	
整腸効果	100mg (100億個)

加工食品・チルド製品・調味料・サプリメント・・・

あらゆる食事・食品にビフィズス菌のチカラをプラスします。

ビフィスリム菌®は加熱処理済み原料のため、最終製品の加工形態を問いません。

生菌では配合が難しかったレトルト食品・菓子・デザート・調味料などにも利用できます。



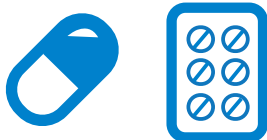
調味料・レトルトなど加工食品全般

味や風味に影響を与えないため、あらゆる食品に配合可能です。
製造ラインのコンタミリスクも気にせずに使用できます。



焼成菓子・チルドデザート

加熱・冷却処理後も活性を維持し、焼成加工にも耐えられます。
菓子・嗜好品・デザート・介護食などにも配合可能です。



健康食品・サプリメント・粉末ドリンク

機能性原料との相性も良く、分散性に優れているため、
健康食品・サプリメント・粉末ドリンクなどにも付加価値を提供します。

お問い合わせ・サンプル・資料請求は下記まで

カラダにオイシイ、キッティイ。



株式会社キティー
103-0023 東京都中央区日本橋本町1-6-1 丸柏タマビル 4F
TEL: 03-6457-7990 FAX: 03-6457-7992
<http://kitii.co.jp>