

ビフィズス菌加熱処理粉末TM

ビフィスリム菌TM 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。

腸内環境(腸内フローラ)は血圧・血糖値やアレルギー・抗腫瘍など様々な疾病リスクと関連していることが明らかになっています。腸内を正常な状態を保つには菌を直接届けるだけでなく、腸内をキレイに保てるカラダ作りが必要です。

ビフィスリム菌TMは、腸管を刺激することで腸内フローラを改善できるカラダ作りをサポートします。ヨーグルトだけでなく、いつもの食事・デザートに合わせて摂取することが可能です。



コレステロール減少
免疫調節
中枢神経系調節
腸内フローラ
血圧血糖値降下
抗腫瘍
アレルギー抑制

プロバイオティクス・プレバイオティクス・バイオジェニクス p94
光岡知足 日本ビフィズス菌センター

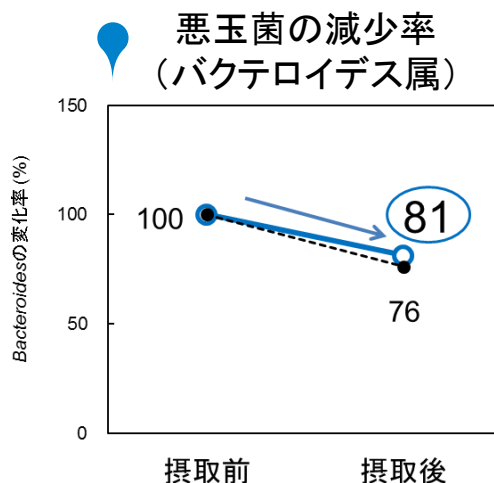
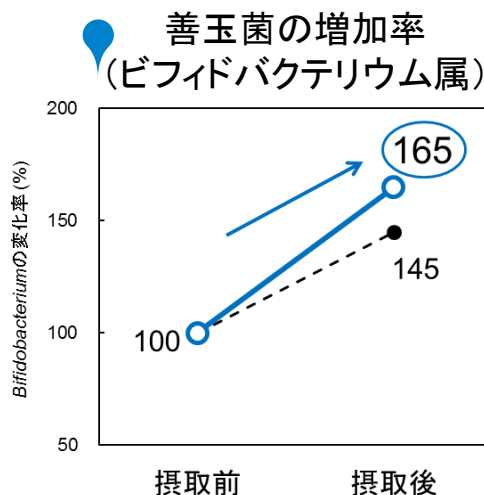
独自の加熱処理でビフィズス菌を加工、
活性が強いまま腸に届き、善玉菌を増やします。

ビフィスリム菌TMは、ヒト由来のビフィズス菌(*Bifidobacterium longum* KMH001株)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。

ビフィスリム菌TM摂取試験では、**生きたビフィズス菌と同様の整腸効果**を確認しました。

●—● ビフィスリム菌TM
—●— 生菌ビフィズス菌

健康な成人5名に対して、ビフィスリム菌TM(100億個)生菌ビフィズス菌粉末(100億個)を毎日2週間摂取、摂取前後の腸内フローラをTRFLP解析により解析



整腸効果は生きたビフィズス菌とほぼ同様に

「ビフィスリム菌」は、株式会社キティーの商標です。

ビフィズス菌加熱処理粉末

TM

ビフィスリム菌 KMH001

製品スペック

製品概要	
製品名	ビフィスリム菌 TM 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	1 kg / 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

* 最終判断は、最寄りの保険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 個以下/g
ヒ素	2 ppm以下
鉛	20 ppm以下

摂取量 (/day)

整腸効果 100 mg(100億個)



アレルギー表示
原材料27品目不使用

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TM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。



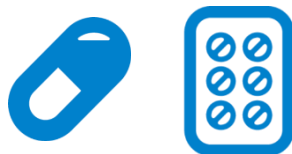
調味料・レトルトなど加工食品全般

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。

「ビフィスリム菌」は、株式会社キティーの商標です。

お問い合わせ・サンプル・資料請求

株式会社 キティー バイオ事業部
〒160-0007 東京都新宿区荒木町5番地
四谷荒木町スクエア
TEL: 03-6457-7990 FAX: 03-6457-7992
ホームページ: <http://www.kitii.co.jp/>

カラダにオイシイ、キットイ。

Kitii