

You are **what** you eat.

久司道夫



プレバイオティクス

プロバイオティクス

MANORA マノーラ

乳酸菌(ヤクルト、ビオフェルミン)

発酵代謝物や菌体が、個人個人の持つ善玉菌を活発にし、有機酸が、悪玉菌を住み難くする

外部から善玉菌を強制的に入れる

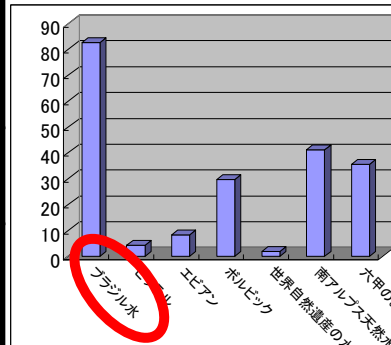
酸や熱に強く、効果は変わらない

胃酸により、大半が腸に到達する前に死滅

もともと自分の菌のため、腸内に住み着きやすく、効果が継続する

もともとその人の腸にいる菌では無いので、効果は一過性で、すぐに便とともに排出される

ブラジル水は、他の水に比べ、ケイ素割合が83%と高いにも拘わらず、他のミネラルが少ないため細胞壁が割れやすいので、酢酸に最適です。



あなたたちは、
あなたの食べた物で
できている



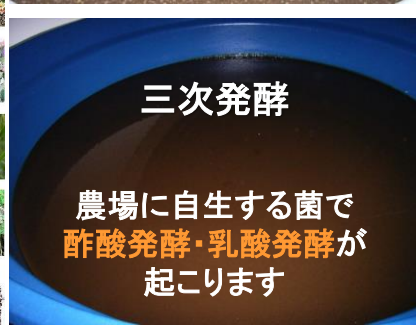
一次発酵

酵母菌による
アルコール発酵



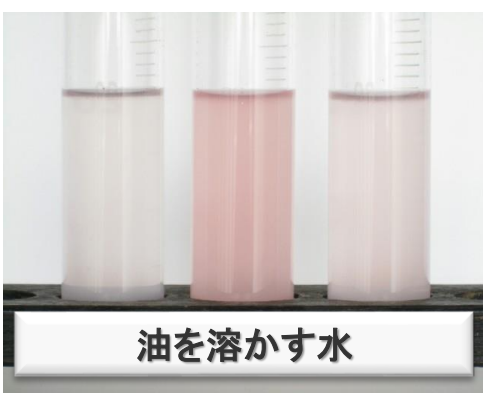
二次発酵

デンプンが分解されて
粘度がでできます



三次発酵

農場に自生する菌で
酢酸発酵・乳酸発酵が
起こります



油を溶かす水

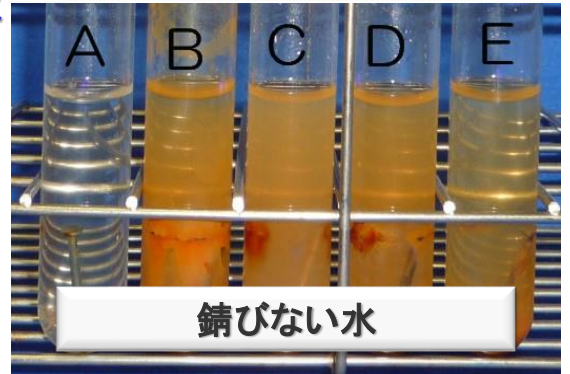


お茶の変色試験

ガラニー湧水

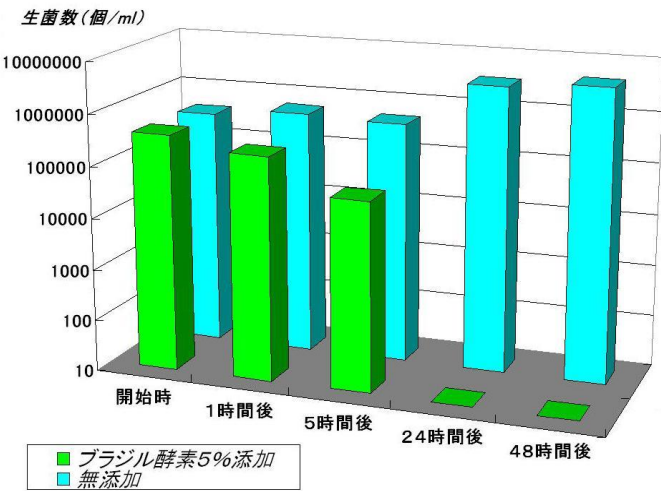


ジャムの防カビ試験

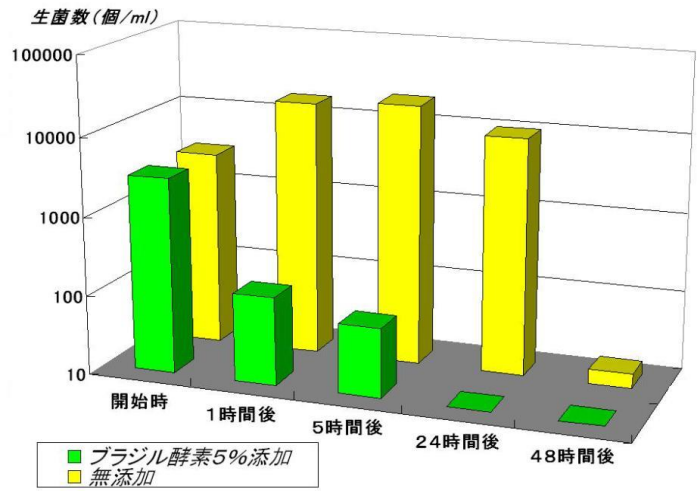


錆びない水

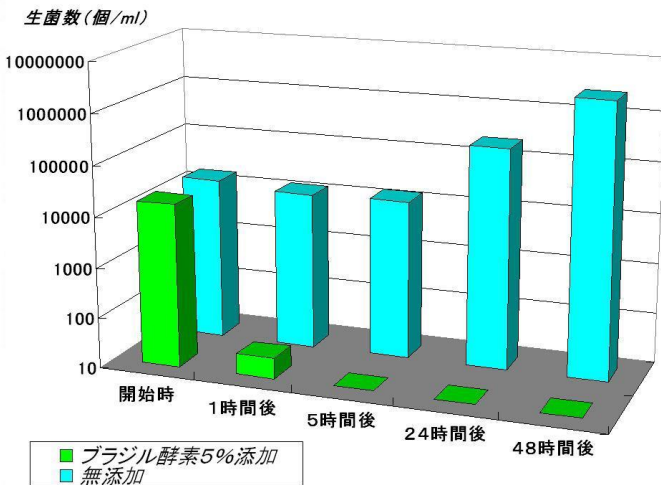
ブラジル酵素病原性大腸菌(O-157)抑制試験



ブラジル酵素黄色ブドウ球菌抑制試験



ブラジル酵素大腸菌抑制試験



ブラジル酵素サルモネラ抑制試験

