

インライベンが非常にユニークな理由

インライベンに使用されている乳酸菌は、20年来の研究の成果です。ワングループ社独自の乳酸菌は、数多くの過酷な条件(熱、低温、塩素、塩、アルコール、食物中の保存料)にさらされたにもかかわらず生き残った、今日世界中で見つかるどの乳酸菌とも違う、**非常に強力な「スーパー・パワー乳酸菌」**です。しかも、重要なのは、ワングループ社製法による細菌はすべて、フルーツ、野菜、穀物からその源を得ていることです。

効果的なプロバイオティック(「身体に良い細菌を含む」という意味)製品には、以下のことができる乳酸菌が含まれているはずです。

1. 加工過程および保存期間から消費に至るまで、高い活性乳酸菌総数を維持する
2. 胃の中の酸度に耐える
3. 胆汁塩に耐える
4. 腸内における自らの数を増やし、対抗する他の細菌の数を減らす

インライベンによる全体食品と善玉細菌のユニークな組み合わせは、栄養の世界で画期的な突破口となりました。今後この技術は、あらゆる**スーパーフード(超食品)**ブレンドが測られる基準値となるでしょう。これほどのレベルの分子栄養素を提供できる食品というのは世界でも他に類を見ません。

インライベンのこのユニークな配合により、13種類のメンバーから成る完全な乳酸菌ファミリーをお届けします:容器に詰める3週間前に、26種の自然食品と13種の乳酸菌株が組み合わせられるのです。この3週間のいわば準備期間中に、これらの乳酸菌が、配合されたフォーミュラを体内と同じ方法で**あらかじめ消化**します。従って、インライベンが体内に入るとすぐに、身体は広範囲にわたる栄養素を吸収することができるというわけです。とが可能

もし、インライベンの原料にアレルギーがあると思っている方には...

穀物アレルギーは、一般的に以下の理由によって引き起こされていると言われています:

1. 腸内細菌の機能低下により、小麦の中のたんぱく質(グルテン)を身体が分解できなくなるため
2. 小麦栽培に使用される合成化学物質に対して身体が反応するため

インライベンのフォーミュラ(配合)は、乳酸菌によってあらかじめ消化されていますので、すべてのたんぱく質がすでに分解されています。また、原料すべてが**オーガニック認定**されており、合成化学物質は一切使用していません。

インライベン

インライベンは、8種類の必須栄養素を含む18種のアミノ酸や重要な酵素、広範囲にわたる必須栄養素を含む**スーパーフード**です。

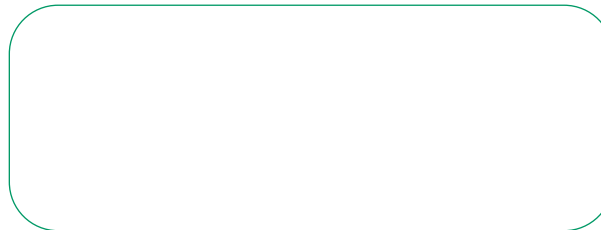
インライベンには、完全な乳酸菌ファミリーが含まれています:アシドフィルス(acidophilus),デルブルキ(delbruekii),カゼイ(casei),ブルガリクス(bulgaricus),コーサシクス(causasicus),ファーメントム(fermenti),プランタルム(plantarum),ブレビス(brevis),ヘルベティクス(helveticus),ラクチス(lactis),ビフィズス菌(bifidus),ライヒマンニ(leichmanni),スプロージェンズ(sporogenes)

さらに次のものも含んでいます:オーガニック・スピルリナ(単体では世界で最も栄養価の高い最も完全なオーガニック栄養素の源のひとつ)オーガニック・アルファルファの若葉(ビタミンA、B、C、D、E、F、Kを含み、カルシウム、マグネシウム、リン、カリウム、微量元素も豊富な完全なたんぱく質)オーガニック・大麦の若葉(ミネラル、ビタミン、微量元素、たんぱく質、生きた酵素が驚くほど凝縮されている)オーガニック・小麦の若葉(葉緑素が極めて多く人間のヘモグロビンと非常に似た分子構造をしている)葉緑素は植物の血液であり栄養素が極めて高いことで知られています。

その他のオーガニック原料:押しオート麦、玄米、小麦、精白玉麦、リンシード(亜麻仁)、インゲン豆、マングビーンズ(リョクトウ、緑豆)、あずき豆、赤レンズ豆、ヒヨコ豆、ビートの根、サツマイモ、サヤインゲン、ズッキーニ、キャベツ、シルバービート、ほうれん草、白菜、アスパラガス、ブロッコリー、液体モルト(麦芽)、糖蜜、サッカロマイセス・セレヴィシエ(出芽酵母)、サッカロマイセス・ポウラディ



さらに詳しくお知りになりたい方は、ワングループ社レプレゼンティブにご連絡下さい



ONEgroup

Organic & Natural Enterprise Group Pty Ltd
27 Expansion Street, Nerang QLD 4211, Australia

原産国: オーストラリア

MiVitality[®]
certified organics

インライベン
プロバイオティックスーパーフード



幅広い種類の生きた栄養素が提供するの**は**—
26種の認定オーガニック無添加食品
18種のアミノ酸
13種の乳酸菌(全種)

乳酸菌についての事実

私達は毎日数々の汚染物質にさらされています:鉛、水銀、カドミウム(それに加えて4500以上の有毒重金属副産物)、薬、ワクチン、その他多くの危険物質が私達の体内で破壊活動をしているのです。

体内の毒素量が増加するに従って、免疫システムやその他の重要な体内プロセスが危険なまでに障害を受け、やがて機能低下を起こし始めます。

「死は腸から始まる」

イリヤ・メヒニコフ ノーベル生理医学賞受賞

健康の秘訣は体内に、しかも腸の中に住む善玉細菌にあるのです。

乳酸菌は、腸内に住む細菌の重要部分を構成しています。また、乳酸菌の大多数およびその他の乳酸産生菌には、善玉細菌のレベルを一定に保ち病気を起こさせる有害病原菌のレベルを下げるという2つの働きがあります。

乳酸産生菌である乳酸菌は、大腸のpHを変え、有害な細菌、カビ、カビの孢子、酵母(特にカンジダ菌)が腸内に住みにくくします。潜在的に健康にとって有害で、腸内にガスを発生させる腐敗菌は、腸内の酸性状態によって抑制されます。

腸の中で活発な働きをする細菌が、食べ物を分解する手助けをすることによって、消化プロセスを助けることができます。乳酸発酵食品が提供する健康上の効用を得るためには、生きた活性細菌を定期的に摂取する必要があります。これら細菌細胞の体内での寿命は3日から10日だと考えられているからです。健康上の効用を生み出すのは、胃の中の酸性状態と腸内のアルカリ性に耐えられる生きた細菌だけなのです。



乳酸菌
Image = 80 μm

バクテリアの数とその信頼性

様々なプロバイオティック(「身体に良い細菌を含む」という意味)製品の中の細菌の豊富さや総数に関して、市場ではかなり混乱が見られます。市場競争力をつけるために、他社製品に比べてずっと「膨大な数の」細菌を含んでいるという主張をしている会社がたくさんありますが、これは誤解を生む主張で、製品を売るための「ごまかし」にすぎません。

細菌は同じ種類のものが集まって生息し活動します。科学用語では、これはコロニー形成単位(CFU)と呼ばれています。自社製品の細菌総数を上げるために、これらの細菌が集まっている群れをわざと揺さぶって、コロニー形成単位を分裂させてしまう会社もあります。消費者はこれによってだまされてしまうのです。

腸内における細菌の繁殖能力は、プロバイオティック食品で最も重要な要素です。

細菌が腸内に到達したあと、健康な腸内環境を維持するために必要なすべての種類の菌株を生み繁殖することができるように、細菌は自然でかつ生きた状態でなければなりません。

細菌が自然の状態のままであって、異物を混ぜたり何らかの方法で変化させられていないことを確実にするには、その製品はオーガニック認定されていなければなりません。インライベン[®]は、オーストラリアで最大のオーガニック認定機関であるACO(Australian Certified Organic)によりオーガニック認定されています。

細菌バランスが崩れているという危険信号

- アレルギーおよび食物に対する過敏性
- 体重を減らすのが困難、砂糖・炭水化物をむしように食べなくなる
- 疲れやすい、集中できない
- 消化不良、胃酸の逆流、その他の胃腸障害
- よく眠れない、就寝中に汗をかく
- 関節の炎症による痛み、筋肉の凝り
- 口臭、歯茎の病気、その他の歯に関する症状
- 風邪、インフルエンザ、感染症にかかりやすい
- 慢性的なカンジダ膣炎
- にきび、アトピー性皮膚炎、水虫
- 生理や更年期障害の際の極端な症状

乳酸菌には次のような働きがあるという研究結果が出ています。

- 血液中のコレステロール度を下げる
- カルシウムを含む、各栄養素の吸収率を上げる
- 高血圧を下げる
- 腸の過敏症、便秘、下痢、にきびなどの症状を取り除く助けをする
- カンジダ膣炎を阻止する
- 免疫機能を強化する
- B複合ビタミン(ナイアシン、ピオチン、葉酸、リボフラビン、B12を含む)を作り吸収する
- たんぱく質、炭水化物、脂肪の消化を助ける
- 自然の抗菌物質を作り出す
- がんや腫瘍を抑える複合物を作り出す
- 腸内のpHまたは酸-アルカリ性レベルをコントロールする
- 腸管内の不健康な細菌を減少させる
- 食事中の有害物質を解毒する
- 食物に添加されている硝酸塩のような危険な薬品の解毒をする

体内の善玉細菌を殺すのは何でしょうか?

- 抗生物質
- 避妊薬
- ステロイド・ホルモン剤
- フッ化物
- 塩素
- コーヒー・紅茶
- 炭酸の入った飲み物
- 合成ビタミン剤
- 放射線
- ストレス
- 合成保存料
- 合成着色料
- 農薬
- 化学肥料



アシドフィルス乳酸菌 American Institute of Biosocial Research Inc. 1989
乳酸菌供給が人体腸内細菌活動を变化させる. Nutritional Review vol.42
No.4 Nov.1984
アシドフィルス乳酸菌によるコレステロールの吸収 Applied and Environmental Microbiology vol.49 No.2 Feb 1985
死は腸から始まる Dr Robert Chamberlain March BS, MSt, RMT, ND