

●写真シリーズ

見れば納得!!

— 乳酸菌生成エキスで悪玉菌をシャットダウン —

お豆腐を作るときに大豆のカスとして出る「オカラ」。カスと言っても、大豆の栄養たっぷりのものなので、放っておくとすぐに腐ってしまいます。

そこで実験です。

「オカラ」をテーブルの上で6日間放置してみました。



A

『乳酸菌生成エキス』を霧吹きで吹きかけたもの。変化はみられません。

B

何もしないでそのまま放置したもの。翌日にはカビが生えはじめ、6日もたつとごろんの通り。

Aは『乳酸菌生成エキス』を吹きかけただけで、腐敗菌の繁殖が抑えられています。

乳酸菌によって作られたこのエキスは、腸の中でも悪玉菌の繁殖を抑え、乳酸菌を増やすのに役立ちます。