

食品でみる 乳酸菌生成エキスのちから

『乳酸菌生成エキス』は食品にも役立つ成分です。
おなかのキレイも同じことですね。

おもち



←『乳酸菌生成エキス』2%水をぬって5日間、放置した比較です。(11月)

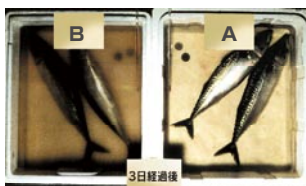
『乳酸菌生成エキス』は悪い菌、カビの成長をおくらせます。

干しいたけ

→『乳酸菌生成エキス』入りのAの水は生体水に近い優しいお水。うまみ成分がにげることなく、乾物が自然にもどります。



おさかな



←『乳酸菌生成エキス』入りのAの水は腐敗菌による水の濁りを遅らせます。これは、『乳酸菌生成エキス』に、魚につく腐敗菌をおさえる働きがあるからです。



俳優・永島敬行

元気は増やせる。
僕は『乳酸菌生成エキス』。

- ・『智通』:25年続くロングセラー
- ・『ラクティス』:飲みきりタイプ



B&S corporation

〒102-0076 東京都千代田区五番町2番地
株式会社ビーアンドエス・コーポレーション TEL.(03)3288-0115(代) FAX.(03)3288-0116