

年末年始のお役立ちサプリ

特許出願中・スイスやドイツでもテスト販売開始

業界初・無農薬大豆を乳酸菌でまるごと発酵したファイバーサプリ

『大豆の美センイ』



←きなこ黒糖味の粉末タイプ

『大豆の美センイ』
(税込2,940円)

■過食に走りがちな年末年始。カラダの大掃除をおすすめします。

株式会社ビーアンドエス・コーポレーション(東京都千代田区五番町二番地・社長・福井正勝)では、年末年始にとりすぎた脂や不要物を、業界発の発酵ファイバーサプリ『大豆の美センイ』で速やかに排泄させることをおすすめします。来月からスイスやドイツでもテスト販売が始まる『大豆の美センイ』は、年末年始の過食はもちろん、メタボに悩む中高年世代、そして、ファストフードに傾きがちな若い世代まで、幅広く役立てていただけるサプリメントです。脂分のほか、残留農薬、合成着色料、近海魚の重金属などもからめとるので、食の安全が問われる今、多くの方におすすめしたい製品です。

*成分の大豆も国内産無農薬大豆を使用。

■発酵大豆の食物せんいが強力にからめとる。

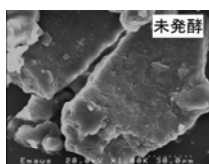
食物繊維に解毒効果があることは知られるところですが、当社独自の製法で乳酸菌発酵させた大豆繊維成分(ファイラクト)はそのパワーと機能が違います。油分、合成着色料、農薬、環境ホルモンは吸着しても、タンパク質、ビタミン、核酸などの栄養成分は吸着しません。これは当社の95年におよぶ乳酸菌研究から生まれた16種類・乳酸菌発酵技術によって、食物繊維の本来もつ「化学物質との結合しやすさ」(親和性)が、プラスに変化したためです。

体に溜まった不要物の排泄を目的に開発した『大豆の美センイ』は、この発酵食物繊維成分(ファイラクト)を主成分にした業界発の発酵ファイバーサプリメントで、現在、特許出願中です。

■発酵食物せんいパワーは「形状」の違いから■

大豆繊維を乳酸菌で発酵させることで吸着パワーが増します。

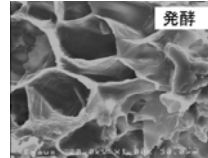
*電子顕微鏡1000倍



←未発酵の大豆食物せんい

表面がのっぺりとした形状で、腸内の不要物の細かいからめ取りがあまり期待できません。

→ 乳酸菌発酵



←発酵した大豆食物せんいファイラクト

乳酸菌発酵パワーで複雑なスポンジ状に変形。物理的表面積が大きくなることで、腸内不要物の細かいからめ取りが可能になります。

『大豆の美セイン』の主成分(ファイラクト:発酵食物せんい)の吸着実験

農薬の吸着実験

東京農業大学応用生物科学部生物応用化学科生産環境化学研究室 前田良之教授との共同研究・実験……

左ノ農薬(除草剤)1%入りの水をそのまま容器内に流し入れ、その上に置いたカイワレ大根の種。

農薬効果で3日たってもにぶい発芽状態です。



右ノ農薬(除草剤)1%入りの水を、ファイラクト(粉末)経由で容器内に流し入れ、その上にカイワレ大根の種を置きました。

ファイラクトが農薬を吸着し、農薬効果が消されたため、発芽がすすんでいます。

*「ファイラクト」
→『大豆の美セイン』の主成分

合成着色料吸着実験

当社八王子研究所実験……

①試験管内の注射器に、発酵していない大豆食物繊維(粉末:左)と発酵した食物繊維ファイラクト(粉末:右)を同量セットします。

②1000倍に希釈した合成着色料(赤色102号)をそれぞれの注射器に同量の5ml 落とします。

③その後、さらに10mlの水を流し比較しました。

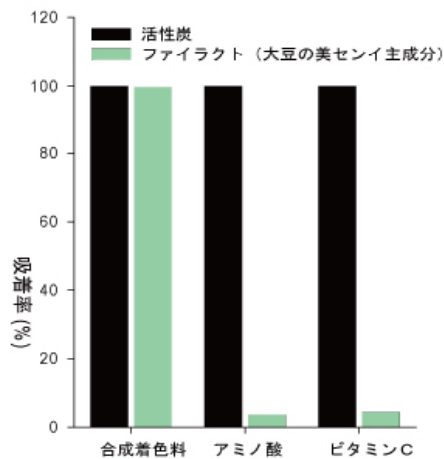
④右の試験管内に落ちた透明度が、ファイラクトが着色料を吸着した証拠です。



(左) 通常の大豆繊維
(右) 発酵大豆繊維
ファイラクト

栄養分非吸着実験

当社八王子研究所実験……

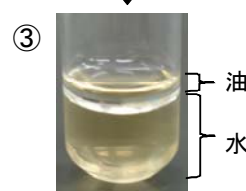
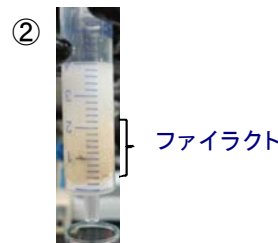
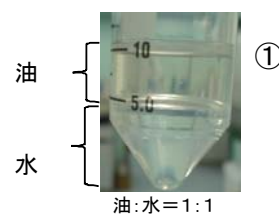


比較対照に活性炭を使いました。合成着色料、栄養分すべて吸着してしまう活性炭に比べ、ファイラクトは着色料は吸着しても栄養分はほとんど吸着しません。

*「ファイラクト」→『大豆の美セイン』主成分

油分の吸着実験

当社八王子研究所実験……



同量の油と水(①)を混ぜ合わせたものをファイラクトが詰まった試験管内注射器に通します(②)。油のみ半分以上吸着する結果が出ました(③)。

① 重金属溶液 (5mL)

①試験管内の注射器に、『大豆の美セイ』をセットします。

②カドミウム、銅、ニッケル、各重金属溶液 5ml を用意します。

③それぞれの重金属溶液を『大豆の美セイ』を通したろ液で発色試験をしました。

④重金属が混入されていなければ左端のゼロppmの薄いオレンジ色になります。混入度が高いほど発色が濃くなります。

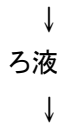
⑤カドミウム、銅、ニッケルともに、『大豆の美セイ』を経由させると、ろ液は重金属が混入されていないゼロppmの発色とほぼ同等になりました。



②

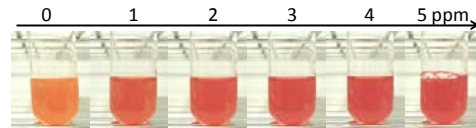
- 【A】 5ppm カドミウム (Cd)
- 【B】 5ppm 銅 (Cu)
- 【C】 5ppm ニッケル (Ni)

『大豆の美セイ』1g



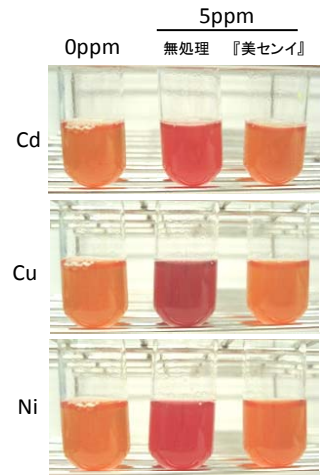
③ 発色試験

④



* オレンジの発色が強いほど、重金属の混入度が高い。

⑤Cd/カドミウム、Cu/銅、 Ni/ニッケル



↑ 5ppmのいずれの重金属溶液も、『大豆の美セイ』を通すと0ppm同等の発色に。(左端)

■悪いものを吸着してからめとるサプリメント



●スーパー食物繊維ファイラクト入り

『大豆の美セイ』

無農薬大豆を乳酸菌でまるごと発酵した業界初のファイバーサプリメントです。

主成分のファイラクトは、油分、合成着色料、農薬、環境ホルモンは吸着しても、タンパク質、ビタミンなどの栄養成分はほとんど吸着しません。悪い物だけをからめとって排出します。

* 特許出願中

品名●大豆の美セイ(粉末)

名称●乳酸菌発酵大豆加工食品

値段●2,940円(税込)

内容量●42g(2g×21包)日本製

原材料名●きな粉(国産)、黒糖(国産)、乳酸菌発酵大豆粉末(国産)

賞味期限●常温1年間

発売●平成21年6月1日

発売地域●国内(自然食品店、漢方薬局、エステサロン、一部のデパートなど)、欧州(スイス、ドイツ、オーストリア、ルクセンブルク/正規代理店スイス・ラウシュ社)

飲み方●そのまま直接お飲みいただくか、ぬるま湯などに溶かして飲用。1日1包が目安。



自然の状態を「かたち」にするお手伝いを使命としています。

株式会社ビーアンドエス・コーポレーション

代表取締役社長 福井 正勝

人間と乳酸菌の共棲関係は素晴らしいものがあります。この自然のいい関係をそのままかたちにし、より多くの方の健康にお役に立つこと、それが私どもの使命と感じております。

95年前に始まった当社の乳酸菌研究が、食の安全やメタボリック症候群に悩む現代の方たちに貢献できる製品につながっていることを大変嬉しく感じています。

■株式会社ビーアンドエス・コーポレーションについて

当社は大正3年、ヨーグルトを製造販売した会社です。その後、独自の研究を重ね、昭和57年、腸内乳酸菌を増やすのに最適な「乳酸菌生成エキス」(一般むけ、医療機関むけの製品あり)の開発に成功いたしました。

素材も専用農場の無農薬大豆を使用するなど、すべて当社の目の届くものしか使用しておりません。安心して安全なものをお届けしております。



今回の『大豆の美センイ』は、「乳酸菌生成エキス」の独自の発酵技術を利用した応用製品です。

■会社概要■

株式会社 ビーアンドエス・コーポレーション

本社 東京都千代田区五番町2番地 TEL : 03-3288-0115 FAX : 03-3288-0116

工場 静岡県富士宮市北山1498-3 TEL : 0544-59-1210 FAX : 0544-59-1233

研究所 東京都八王子市暁町2-31-13 TEL : 042-620-2251 FAX : 042-620-2556

設立 昭和59年5月(創業大正3年:1914年)

代表取締役社長 福井 正勝

企業理念 「より多くの方が健康を実現されることに貢献する」

■報道関係の皆様へ■

サンプルをお送りします。ご連絡くださいませ。

株式会社 ビーアンドエス・コーポレーション

広報室 水越りつこ

TEL 03-3288-0115 FAX 03-3288-0116

e-mail : mizukoshi@bandscorp.jp

●リリース・製品のお問い合わせ●

株式会社 ビーアンドエス・コーポレーション

広報室 水越りつこ

TEL 03-3288-0115 FAX 03-3288-0116

e-mail : mizukoshi@bandscorp.jp

URL: <http://www.bandscorp.jp>