

發酵食品科學！

Nattokina

天然Nattokinase
納豆（NATTO）酶

- *溶解血栓
- *預防動脈硬化、心臟病
- *高血壓、心肌梗塞
- *抑制幽門螺旋桿菌的繁殖
- *增強免疫力
- *預防癩呆症及痔瘡
- *抑制引起胃潰瘍及胃腸障礙的細菌活動

繁殖有利於健康的細菌！

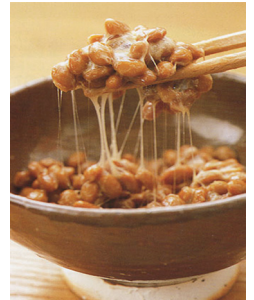


對付混濁的血栓

由血管護者**Nattokina**保護您的血管。

世界開始關注的日本傳統食品！

* 隨著人們對健康的關注日益增加，發酵食品的效能也被人們所廣泛認識。日本的飲食文化中，醬油、米醬、食醋、鹽菜等發酵食品很豐富，其中對發酵大豆製作的“納豆”的需求，最近十多年來有了急速增長。特別是，1982年發現納豆中含有的“Nattokinase”酶以來，納豆受到了世人的矚目，而在世界上獲得了認可。納豆自古以來就是日本人所熟悉的食物，但最近成爲全世界人都喜歡的食物。其原料大豆被稱爲“長在地裏的肉”，被認爲是完全營養食品之一。但是大豆的缺點是太硬，不易消化吸收。與此相比，納豆的消化吸收率很高。這是因爲納豆菌（桿狀菌）具有發酵作用，因此大豆的蛋白質容易被分解。



人體內存在好幾種能產生血栓的酶，但能分解及溶解血栓的，只有一種被稱爲Plasimin的酶。Nattokinase的性質幾乎和Plasimin酶相似。大醬或醬油也雖然含有消化酶，但納豆是唯一含有能溶解血栓的Nattokinase酶的食品。一般地血栓溶解酶都作爲注射劑使用。

如果心肌梗塞或腦梗塞患者住院時，將會用靜脈點滴方式注入酶進行治療，來溶解蓄積的血栓。有趣的一點是，用口服方式服用納豆也具有療效。對如此用口服方式使用納豆也具有療效這一點，歐美的醫學界很感興趣。

沒有維生素K 和異味。添加了岩藻依聚糖和菊粉，抑制胃腸的有害菌的感染和繁殖，把腸內的有益菌增加到十倍，促進對人體有益的雙歧桿菌(Bifidobacteria)的代謝，增強其活動能力，清潔腸內環境，增強胃腸功能。還降低含有植物甾醇類的飽和脂肪和膽固醇含量，減少發生心臟疾病的危險。

由于尿激酶等藥物極其不穩定，因此通過口服進入體內時不易吸收，見不到療效。即使用注射或靜脈點滴，也具有在四分鐘內療效減半的缺點。也就是說，只有持續注射藥物是才會有效。因此心肌梗塞患者住院時，病勢可能好轉，但出院後存在不久就要復發的可能性。至今還沒有溶解血栓的預防方法，只有抗凝固療法。因爲心肌梗塞患者體內平衡被破壞，血液溶解酶比血液凝固酶更多地被破壞，因此會引起血栓症。

臨床醫生大大關注納豆的理由是，納豆可以補充被破壞的血液溶解酶，不僅具有持續性作用，而且對已患有血栓症和有其可能性的人毫無副作用，能安全使用。



SUPER HEALTHINC USA