

발효식품과학! 낫또키나

천연 낫또키나제 낫또효소

- 혈전용해
- 동맥경화, 심장병예방
- 고혈압, 심근경색
- 뇌졸중등 혈관질환
- 헬리코박터균 증식 억제
- 면역력 강화
- 치매및 치질 예방
- 위궤양 및 위장장애 원인
이 되는 세균 활동억제

건강에 좋은 균을 생식한다!

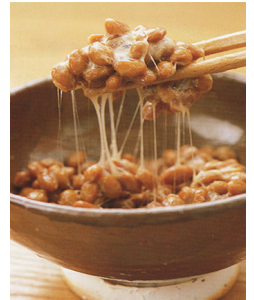


● 후코이단 과 하이토스테롤
Inugo (오리고당) 함유.

탁하고 끈적한 **혈전**
혈관 지킴이 **낫또키나** 가 지킵니다.

세계가 이목을 집중하기 시작한 일본 전통식품!

●건강에 대한 관심이 높아지면서 발효식품에 대한 효용성이 날로 폭 넓게 인지되고 있다. 일본의 음식문화는 간장, 된장, 식초(酢), 야채절임(漬物) 등의 발효 음식이 풍부한데, 그 중에서도 콩(大豆)을 발효시켜 만든 낫또(納豆)는 최근 10여년 동안 그 수요가 급신장을 계속하고 있다. 특히 1982년 낫또에 들어있는 '낫또키나제(Nattokinase)' 효소가 발견된 것을 계기로 주목을 받아 오늘날 세계에서 인정 받기 시작한 것이다. 낫또는 예로부터 일본사람에게 매우 친숙한 전통식품이지만, 최근에는 전세계인 널리 애용하고 있는 식품이 되었습니다. 원료인 대두(콩)는 이른바 '밭에서 나는 고기'라 하여 완전영양식품의 하나로 취급되었다. 하지만 대두는 견고하여 소화 흡수가 잘 되지 않는 것이 난점. 이에 비해 낫또는 소화 흡수율이 매우 높다. 이는 낫또균(바실러스균)에 의한 발효작용으로 대두 단백질이 쉽게 분해되기 때문이다.



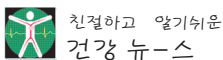
인체는 혈전을 만드는 효소를 몇 종류 가지고 있으나 혈전을 분해 및 용해시키는 효소는 Plasmin이라고 하는 한 종류의 효소밖에 없다. 낫또키나제의 성질은 Plasmin 효소와 거의 유사하다. 된장이나, 간장은 소화효소를 함유하고 있으나 낫또는 혈전을 용해 시키는 효소인 Nattokinase를 함유하고 있는 유일한 식품이다. 일반적으로 혈전용해효소는 주사제로 사용되고 있다.

비타민-K 와 냉채가 없습니다. 후코이단과 이눌린을 더해 위장의 나쁜 균의 강염과 등식을 억제 장내 유산균을 10배 까지 증가시키고 유익한 비피도박테리아의 대사를 촉진 활성성을 증가시켜 장내 환경을 건강하게 하여 위장을 강화 시킵니다. 또 하이토스테롤을 함유 포화지방과 콜레스테롤을 낮추어 심장질환의 위험을 감소시켜 드립니다.

만일 심근경색 또는 뇌경색 환자가 입원하면 효소를 정맥내 점적주입하여 심장과 뇌에 쌓인 혈전을 용해시켜 치료를 하게 된다. 흥미롭게도 낫또는 경구로 투여시에도 효과를 나타내는 점이다. 이와 같이 낫또가 경구투여시 까지도 효과를 나타내는 점에 구미의 의료계가 관심을 표명하고 있다.

유로키나제 등의 약물은 극히 불안정하기 때문에 경구로 투여시 흡수가 되지않아 효과를 나타내지 못한다. 정맥내 점적주입시나, 주사로 투여하더라도 효과는 4분내에 반감되는 단점을 가지고 있다. 다시 말하면 약물은 계속적으로 투여했을 때만 효과를 발휘한다. 따라서 심근경색 환자가 입원시 호전되었다가 퇴원하게 되면 가까운 장래에 또다시 재발할 가능성이 있다. 지금까지 혈전을 용해 시키는 예방법은 수립된 바 없다. 알려진 방법으로는 항응고 요법만 있을 뿐이다. 심근경색 환자는 체내 밸런스가 파괴되어 혈액응고효소에 비해 혈액용해효소가 더 약화된 결과로 혈전증이 야기된다.

임상인들이 낫또(Natto)에 깊은 관심을 표명하는 이유로서는 낫또가 약화된 혈액용해효소를 보충해 줌으로써 지속작용은 물론 이미 혈전증을 가지고 있는 사람과 그럴 가능성이 있는 사람에서 하등의 부작용 없이 안전하게 사용할 수 있다는 점이다.



SUPER HEALTHINC USA

*These Statements have not Been evaluated by the Food and Drug Administration. These products are not intended to diagnose, treat, cure or prevent any disease.