

# ミネラル含有酵母

◆亜鉛、鉄など  
必須ミネラルを用途に  
合わせて1種類ずつ  
個別に補給

## 特長

酵母(サッカロマイセス・セレビスエ)がミネラルを取り込みながら増殖するプロセスを利用し、各種の必須ミネラルを規格化した食品原料です。



下記の8種類を  
それぞれ1 kgずつからご用意可能です！

鉄 (製品規格：5%含有)

Fe

体内では約65%がヘモグロビンに蓄積され、欠乏すると貧血・運動機能・認知機能の低下を招くことが知られています。

マグネシウム (製品規格：5%含有)

Mg

骨や歯の形成、多くの酵素反応に寄与しています。欠乏すると吐き気、眠気、脱力感、筋肉の痙攣等を生じることが知られています。

亜鉛 (製品規格：10%含有)

Zn

体内でタンパク質と結合し、触媒作用・構造維持作用に関与しています。欠乏すると、皮膚炎、味覚障害、免疫機能障害などを生じることが知られています。

銅 (製品規格：5%含有)

Cu

エネルギー生成や鉄代謝、神経伝達物質の産生などに関与しています。欠乏すると、白血球減少、脊髄神経系の異常などを生じることが知られています。

マンガン (製品規格：5%含有)

Mn

多くの酵素の反応に関与するミネラルで、欠乏すると、骨代謝・糖脂質代謝・運動機能・皮膚代謝などに影響することが知られています。

セレン (製品規格：0.2%含有)

Se

抗酸化酵素のひとつグルタチオンペルオキシダーゼの構成要素となるほか、甲状腺ホルモン代謝にも寄与する元素です。尿中への排泄によって体内濃度が調整されています。

クロム (製品規格：0.2%含有)

Cr

3価クロムとして、耐糖能異常・インスリン作用の増強(インスリン受容体のチロシinkinase活性の維持)に寄与するという報告があります。

モリブデン (製品規格：0.2%含有)

Mo

亜硫酸から硫酸への反応、ハイポキサンチン→キサンチン→尿酸への反応、プリン・ピリミジンを含む複素環式化合物の無毒化などを行う酵素に含まれています。

