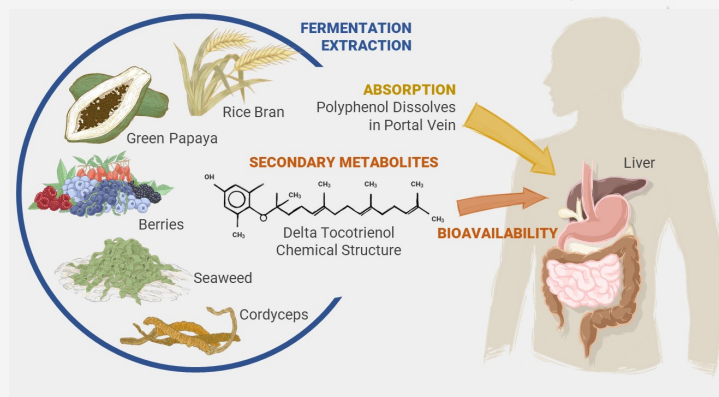


Kiseki 中的次生代谢产物

在抵御病原体方面发挥重要作用并提高免疫系统

March 2022

数千年来，发酵已存在于我们全球的烹饪历史中。在还没有对于发酵食品和饮料展开科学和营养研究之前，那时发酵是用来生产饮料，改变某些食品的口味和保存食品。直到最近几十年，西方科学家才关注发酵对营养的影响，并进行了研究以了解发酵终产物的生化途径。这些终产物称为次生代谢产物，衍生自植物的植物化学物质。



KISEKI里来自植物化学物质的次生代谢产物是通过我们专有的发酵过程而获得的。那些次生代谢产物是从我们的有机天然成分的萃取物，来自——青木瓜，海藻，浆果，米糠和虫草——植物化学物质的营养作用而获得的。KISEKI中存在的主要植物化学物质之一是多酚。多酚是植物的次生代谢产物，通常参与防御病原体和紫外线的侵袭。多酚富含抗氧化剂，具有潜在的健康益处，例如改善或帮助治疗消化问题，体重管理困难，糖尿病，神经退行性疾病和心血管疾病。多酚的类型和数量取决于其来源，果实的成熟度，种植方法，运输和制备。我们与原料供应商紧密合作，以确保采取最佳措施，从特定植物物种的选择到出口的制备方法，以确保我们获得更好的质量和更高的多酚浓度。

我们专有的发酵过程通过可溶性酚类之间的生物转化以及发酵过程中涉及的微生物诱导的结合酚类的释放，而提高了我们优质原料中的总酚类含量。发酵过程中产生的游离酚类物质使我们的身体更容易吸收抗氧化剂。

研究发现，与分子量较大的多酚相比，分子量较小的多酚在体内的吸收率比较好。我们专有的发酵方法将植物提取物降解为单体或二聚体单位，从而将次级代谢产物降低为较小的分子量。因此，我们的消费者无需经过长时间的消化，也就不必依赖不同的消化酶来吸收和利用KISEKI的营养成分。这对于消化能力弱或消化酶缺乏症的人特别有益。长期疲弱的消化系统，长期的酶缺乏症和免疫系统受损都是营养不良的原因。营养不良的有害影响是累积性的，被认为只是“感觉有一点不舒服”或在身体各处都有酸痛。人体长期营养不良会导致肠道发炎，促进影响消化问题，造成整个连接性的消化和人体无力的健康问题。

KISEKI中的次生代谢产物可以促进身体的康复和恢复，但我们仍然强调您日常生活中均衡和营养的食物摄入量。初级代谢物（来自碳水化合物和食物中的氨基酸）与次级代谢物相互重叠，从而对健康产生协同作用。

免责声明

本时事通讯的内容仅供一般参考之用。它不应用于自我诊断，也不能替代医学检查、治愈、治疗、诊断和处方或推荐。它不会在我们之间建立医患关系。在首先咨询医生并获得医学检查、诊断和建议之前，您不应改变您的健康方案或饮食。如果您有任何关于医疗状况的问题，请始终寻求医生或其他合格医疗保健提供者的建议。对于您通过本网站获得的任何建议、治疗过程、诊断或任何其他信息、服务或产品，我们概不负责



+6011 2288 5500



www.hatsuno.com



www.facebook.com/hatsuno.kiseki.asia