

原料規格書

品 名	Nattoesse F803-H
一 般 名	納豆菌培養エキス末

規格及び分析方法

分析項目	規格値	測定方法
性状・特徴	わずかに納豆臭をもつ	淡黄色～淡褐色粉末
Natto-protease 活性Ⅰ ¹⁾ (Nattokinase)	> 20,000 u/g	プレート法
Natto-protease 活性Ⅱ ²⁾	> 5,000 pu/g	自社規格
Natto-protease 活性Ⅲ ³⁾	positive	自社規格
乾燥減量	10%以下	常圧加熱減量法
重金属(pb)	20ppm 以下	硫化ナトリウム比色法
ヒ素	2ppm 以下	グトツァイト法
一般細菌数	1×10 ⁴ 個以下	標準寒天培地法
大腸菌	陰性	デゾキシコレート培地法
ビタミンK	0μg	HPLC 法

NattoesseF803 の特徴

NattoesseF803 は納豆に含まれる有効成分をエッセンス化(Cocktail)

1.納豆には Protease, Amylase, GlucoAmylase, Lipase 等の酵素の他に GABA, Saponin, Isoflabon や抗酸化物質など多くの有効成分が含まれています。

2.納豆には5種類の Protease が含まれています。**主な Natto-protease は、** 1)Natto-protease I はいわゆる Nattokinase といわれるアルカリ Protease でフィブリンを溶解します。 2)Natto-protease II は納豆の中でも一番強いたんぱく質分解酵素で胃酸の中でも働くことが出来ます。 3)Natto-protease III は Peptidase の一種で強いプラスミン様作用をもちます。

納豆由来の酵素は長い日本人の食生活における歴史の中で安全性、有用性が確認された貴重な酵素で補助食品として最適です。

3.Vitamin K について ワーファリンなどの医薬品を服用している方は Vitamin K を産生する納豆菌は禁忌です。

NattoesseF803 は納豆菌を除去しています。

荷 姿	ダンボール
内容量	1kg アルミ袋×10 ポリ袋に一括し封する
保管条件	冷暗所(25℃以下)
保管期間	製造後 12 ヶ月
注意事項	密封し、乾燥した冷暗所へ保管して下さい

©2008.12 oto-corp.com

製造販売者 (有)オトコーポレーション

営業部 〒160-0017 東京都新宿区左門町 6-17 YSKビル6F
TEL (03)3358-4187 FAX (03)3358-4177

本 社 〒250-0874 神奈川県小田原市鴨宮 223-16
TEL (0465)46-1210 FAX (0465)46-1205