

ファイバー



食物繊維は、ブドウ糖の吸収を穏やかにし、食後の急速な血糖の上昇を防ぐ働きがあります。また、腸内環境を整えて、免疫力の向上や様々な疾患の予防に働きます。ヒトに欠かない成分であるため第六番目の栄養素と言われ、近年の日本人には不足しがちな分子です。本製品は、豊富な食物繊維に、胃酸や熱に強い有孢子性乳酸菌、インスリンの作用を増強するクロム、脂肪の蓄積を抑制するガルシニアエキス末、血中の脂質を適正にコントロールする大豆レシチンを配合しています。

こんな方にお勧めします

- ▶ 低血糖症状がある方
- ▶ 糖尿病が心配な方
- ▶ ダイエット中の方
- ▶ 便秘がちな方
- ▶ 便が細い方
- ▶ コレステロールが高い方
- ▶ 高血圧が心配な方 など

クロムとインスリン

クロムは、糖代謝や脂質代謝に必須なミネラルです。インスリンを活性化させる作用があり（メルツの仮説）、減量に有利に作用します。

- タン白質であるインスリン分子の安定化にクロムが関与している
- インスリンの受容体との結合をクロムが増強させる
- グルコースの細胞内への流入を促進する