LESAFFRE

MEDIENCE
ミネラル酵母シリーズ

製法特許

亜鉛酵母10%

製法特許による安全・高品質

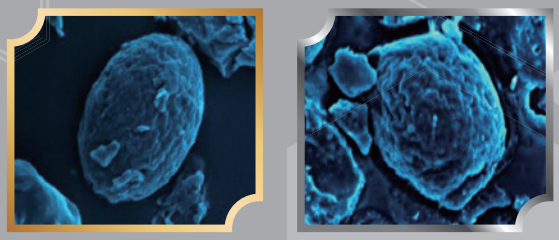
日本市場で最も信頼されている理由

メディエンスの「亜鉛酵母10%」は製法特許（第4829745号）を取得しており、食品添加物である結晶性の無機亜鉛が酵母外に残留していないため、食品区分として取り扱いが認められている原料を供給しております。また、世界最大のパン酵母メーカーであるフランスのルサッフル社と独占販売契約を締結しており、メディエンスは日本の総代理店として安全・高品質なミネラル含有酵母を長年にわたり供給し続けております。

亜鉛酵母10%の特徴

「亜鉛酵母10%」は製法特許により、パン酵母内の亜鉛含有量を10%以上まで高めた食品素材です。メディエンスでは、結晶質の無機亜鉛が残留していないことをX線回折測定にて毎ロット確認しており、食品区分として安全に取り扱うことができるエビデンスを取り揃えております。
また、食品添加物ではなく食品として自然に近い状態でミネラルを摂取することができるため、生体内吸収率に優れております。

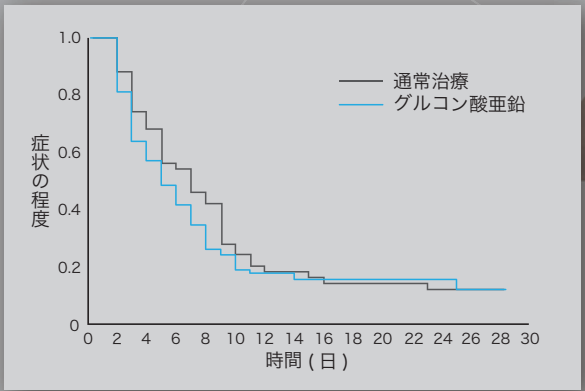
走査型電子顕微鏡(SEM)による評価



メディエンス 亜鉛酵母10%　　他社類似品

亜鉛の感染症に対する免疫力

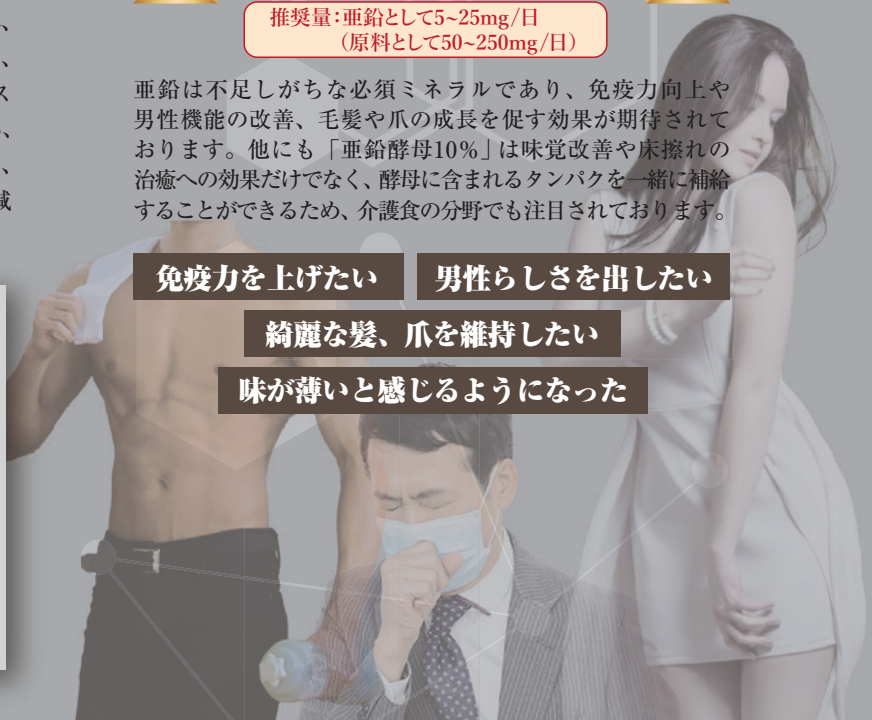
新型コロナウイルス感染と診断された成人患者複数名に対し、グルコン酸亜鉛50mg/日(亜鉛として7mg)を投与したグループと、通常治療を施した患者グループに分けて新型コロナウイルスの諸症状(熱、咳、息切れ、疲労感など)を数値化し評価したところ、2つのグループは同程度の改善が見られました。このことから、「亜鉛酵母10%」には新型コロナウイルスの感染リスクを軽減する効果が期待されます。



こんな方に亜鉛酵母10%

推奨量：亜鉛として5~25mg/日
（原料として50~250mg/日）

亜鉛は不足しがちな必須ミネラルであり、免疫力向上や男性機能の改善、毛髪や爪の成長を促す効果が期待されております。他にも「亜鉛酵母10%」は味覚改善や床擦れの治癒への効果だけでなく、酵母に含まれるタンパクを一緒に補給することができるため、介護食の分野でも注目されております。



- 免疫力を上げたい
- 男性らしさを出したい
- 綺麗な髪、爪を維持したい
- 味が薄いと感じるようになった

Copyright © 2021メディエンス株式会社
東京都中央区日本橋室町1-6-3 山本ビル別館7F　TEL：03-3242-0014