

# ミネラル含有酵母

ミネラルは五大栄養素のひとつであり、生命活動を維持するために重要な役割を果たしております。生体内で作り出すことができないため「必須ミネラル」と呼ばれており、食事やサプリメントから積極的に摂取する必要があります。

メディエンスのミネラル酵母シリーズは、パン酵母に各種ミネラルを取り込ませており、生体内吸収率に優れています。

また、食品添加物ではないため、一般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ます。

MEDIENCE

ミネラル酵母シリーズ

## セレン酵母 0.2%

セレンは鰹節などに多く含まれているミネラルであり、生体内の抗酸化システムや甲状腺ホルモン代謝に関与しております。

### ●推奨量

セレンとして  $20\mu\text{g}$  ~/日  
(原料として  $10\text{mg}$  ~/日)

### 主な作用

アンチエイジング

免疫力維持

代謝機能改善

## クロム酵母 0.2%

クロムはあおさ海苔などに多く含まれるミネラルであり、糖・タンパク質・コレステロールの代謝に関与しております。

### ●推奨量

クロムとして  $10\mu\text{g}$  ~/日  
(原料として  $5.0\text{mg}$  ~/日)

### 主な作用

糖尿病予防

高脂肪症予防

活力維持

## 銅酵母 5%

銅は貝類や小麦胚芽などに多く含まれているミネラルであり、赤血球や鉄吸収の代謝機能に関与しております。

### ●推奨量

銅として  $0.6\text{mg}$  ~/日  
(原料として  $12\text{mg}$  ~/日)

### 主な作用

貧血予防

高血圧予防

動脈硬化予防

## マンガン酵母 5%

マンガンは玉露や煎茶などに多く含まれているミネラルであり、肝臓など多くの生体酵素反応に関与しております。

### ●推奨量

マンガンとして  $3.0\text{mg}$  ~/日  
(原料として  $60\text{mg}$  ~/日)

### 主な作用

血糖値低下

脳機能維持

骨粗鬆症予防

厚生労働省 日本人の食事摂取基準2025年版を参考に作成