

ラクティスト

成分名		説明
乳糖果糖オリゴ糖	食品	乳果オリゴ糖。ショ糖(サトウキビ・甜菜)と乳糖(牛乳)を原料にしてつくられた機能性甘味料。ビフィズス菌など腸内善玉菌の栄養源となる。
ラフィノース	食品	ビート(甜菜)から抽出・精製される低カロリー天然のオリゴ糖。ビフィズス菌など腸内善玉菌の栄養源となる。
乳糖	食品	牛乳に含まれる糖質で、別名ラクトース。整腸作用の働きがある。腸内の乳酸菌を増やし、カルシウム等の吸収を助ける作用がある。体のエネルギー源として消化吸収の代謝を良くする。
化石サンゴ	食品	沖縄県与那国島産の化石サンゴ。良質な74種類ものミネラルを含み、老廃物や汚染物質などを吸着する機能に優れている。
デキストリン	食品	植物デンプンを加水分解して得られる生成物。食品の分散性の向上等に利用されている。
乳酸菌(死菌)	食品	直径が1 μ m(ミクロン)以下の微粒子にすることにより、体内吸収率を高めた高濃度の加熱乳酸菌(死菌)
水溶性食物繊維	食品	低粘度で水に溶けやすい水溶性の食物繊維。ビフィズス菌など腸内善玉菌の栄養源となる。
有孢子性乳酸菌	食品	生きたまま腸まで到達する有孢子性の乳酸菌。保存性に優れ、胃酸にも強い。
水溶性珪素末	食品	鉱物から抽出した水溶性珪素。珪素(Si)成分は、骨、関節、血管、皮膚、毛髪、歯、爪などに多く含まれ、生命維持に不可欠な必須微量元素。腱、コラーゲン、血液、皮膚、毛髪、歯や爪などの結合組織を丈夫にする働きをする。
化石サンゴ粉末(化石サンゴ、水溶性珪素末、シルク末、その他)	食品	沖縄県与那国島産の良質な化石サンゴを主成分とし、高分子のシルク粉末や、鉱物から抽出した水溶性珪素末などの複合物。
ショ糖	食品	ビート(甜菜)から抽出・精製される。体内で分解されエネルギー源となる。糖の1種で砂糖の主成分。甘味を有する。
シルク加水分解物	食品	シルク(絹)を加水分解して得られるペプチド結合の化合物。タンパク質より吸収性に優れている。
有機ゲルマニウム	食品	サルノコシカケや朝鮮人参、ニンニクなどの有用植物に多く含まれ、老廃物や疲労物質、汚染物質、重金属類を排出する機能に優れている。
クエン酸	食品添加物	梅やレモンなどに含まれる酸味成分。無色透明で、においがなく、強い酸味をもつ。
香料	食品添加物	レモン、オレンジ、ライムのフレーバーを混合した香料。特有の芳香を有する。
甘味料(ラカンカ抽出物)	食品添加物	ウリ科の羅漢果から抽出・精製してつくられた天然甘味料。超低カロリーの甘味成分。芳香のある甘味を有する。水溶性食物繊維も豊富。
着色料(酸化チタン)	食品添加物	二酸化チタン。イルメナイト鉱等を原料として精製される。着色力に優れ、食品の色調を整える。