



皇家菌王 霸气守护

专利益菌 + 专利纤维 + 双重酵素 + 菊糖 (含专利寡多糖) + 木寡糖











无添加:防腐剂、色素、糖、人工甜味剂、合成香料、 果汁粉、保色剂、漂白剂等添加物



益生菌是什么?

根据世界卫生组织(WHO)、联合国农粮组织(FAO) 与科学研究广泛定义为:「活的微生物,当摄入足 够量时有益于宿主健康的活菌。」

益生菌(Probiotics)大部份是乳酸菌也有少部 份为酵母菌,而成千上万的众多乳 有极少数经过研究与严格实验筛选证实后 健康真正有益的才能称为「益生菌」



为什么要补充益生菌?

人体的细菌丛生态,从出生时即开始自然发展 , 随着 饮食、生活、作息、年龄、环境等因素 ,可能造成细菌丛生态失去平衡。

适时补充益生菌,可以改变细菌从生态、 帮助维持消化道机能、使排便顺畅,帮助 消化、促进新陈代谢,调整体质,做好健 康维持与体内环保!

益生菌该怎么

重点

多效复合菌 完美组合

打造益菌好环境

膳食纤维 机能性寡糖

Prebiotics益菌元(益生质

好菌多多 健康久久

多种益菌,改变细菌丛生态

多效复合菌 完美组合

精心挑选共7

专利益菌&专利制程,多元互助共生技术,顶级 保健最佳组合: 专利DDS-1乳酸菌、专利6益乳 酸菌、7益乳酸菌、8益乳酸菌、15益乳酸菌。

酸、碱与耐受性及功效性严测检验证实, 能稳定到达消化道、存活率强,帮助维持消化 道机能、改变细菌丛生态、调整体质、 调节生理机能,私密呵护也有帮助!

- 1. 嗜酸乳杆菌(专利DDS-1)
 - 2. 鼠李糖乳酸杆菌 L.rhamnosus
 - 3. 干酪乳酸杆菌 L.casei
 - 4. 植物乳酸杆菌L.plantarum
 - 5. 龙根菌(长双叉杆菌) B.longun
 - 6. 比菲德氏菌(两歧双歧杆菌) B.bifidun
 - 7. 短双岐杆菌 B.breve
 - 8. 保加利亚乳酸杆菌 L.bulgaricus
 - 9. 发酵乳酸杆菌 Lactobacillus fermentium 10. 副干酪乳酸杆菌 Lactobacillus paracasei
 - 11. 唾液乳酸杆菌 Lactobacillus salivarius
 - 12. 瑞士乳酸杆菌 Lactobacillus helveticus
 - 13. 嗜热链球菌 Streptococcus thermophiles
 - 14. 乳酸球菌 Lactococcus lactis

 - 15. 雷特氏B菌 Bifidobacterium lactis
 - 16. 凝乳芽孢杆菌 Bacillus coagulans
 - 17. 短乳杆菌 Lactobacillus brevis
 - 18. 乳酸乳杆菌 Lactobacillus delbrueckii spp. Lactis
- 19. 罗伊氏乳杆菌 Lactobacillus reuteri

活菌经专利提取的多糖体及多元营养成份包埋保护







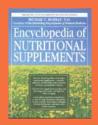


超强组合包括

专利DDS-1™乳酸菌(嗜乳酸杆菌), 专利字号3689640

- 世界菌学权威-金。沙赫尼博士研发长达52年以上的专利制程特选菌株, 超过200篇以上研究论文发表于国际著名专业期刊、杂志、具安全性及保 健价值。
- 存活率强-专利研究制作过程,包括生长介质、冷冻干燥稳定技术及专利 草本保护剂,是少有无需包覆便能耐酸碱稳定抵达消化道的专利益菌。
- 美国专利3689640特殊制程蔬果培植,专利草本保护素 Acidophilin: 免 于光、热、潮湿、氧气的破坏,以增加品质之安定性及保存性。





Encyclopedia of Nutritional supplements 美國營養補充品的百科全書 肯定DDS-1TM 菌種所產生的益處。

英國出版之PROBIOTICS(益生菌)

暢銷美國、加拿大、澳大利亞、英國等各國 作者: Leon Chaitow And Natasha Trenev 指出DDS-1TM菌種乃是世界超級優質菌株 其效能為大量文獻及許多科學家所證實 科學界發現在200種菌株中其中13種具產生 保護素。





Cultivate Health from Within

金沙赫尼博士著作 內在而生的健康 Cultivate Health From Within 作者:金·沙赫尼教授 Dr. Khem Shahani

DDS-1TM 榮獲證書

DDS-1TM榮獲專利草本Acidophillin 保護素專利字號3,689,640證書



🔊 专利6益生菌 (6合一复合乳酸菌) 专利字号M487084





多元营养冻晶包埋法(NMNFD)

- 菌粉全面采用最新专利制程多元营养冻晶包埋法(NMNFD)
- 活菌经专利提取的多糖体及多元营养成份包埋保护,存活率高可耐酸碱 稳定抵达消化道发挥保健功效。

乳酸8益菌 (8合一复合乳酸菌)

- 来自俄国健康村的神秘8益菌、能帮助维持消化道机能、改变细菌从生态。
- 采独家「三层包埋技术」存活率强、使使菌体耐酸碱稳定到达消化道发挥保健功效。
- 高效率干燥冷藏技术,提高产品保存性。





7益菌 (7合一复合乳酸菌)

- 好菌多多,青春美丽
- 体内环保做得好,健康快乐没烦恼

▶ 15益生菌 (15合一复合乳酸菌)

- 多元功能
- 新颖高科技 包埋技术



制程技术对于菌株的稳定性与功能性影响很大



乳酸菌

制程优化整合技术

针对每株菌开发专属生产条件

- ・培养基
- ・培养条件
- 冷冻干燥条件 • 包埋技术
- 超过100种生产套组 及60道检验品质管控







品质管控

包装出货

最佳功能性

稳定性表现

好食物

益菌营养

好菌营养源,战力强强滚 Prebiotics益菌元(益生质) 膳食纤维、机能性寡糖

⇒ 专利玉米来源可溶性纤维 (非基因改造) Fibersol-2

日本科技研发的专利水溶性膳食纤维(食物纤维),几乎不被 人体消化,大量的研究数据达到保健目的及多个国家功效与 制程专利! 在各国常被做为特定保健食品素材, 多功能健康性可达成健康管理目标!







又称 菊苣纤维,从菊苣植物中萃取出来的多糖体,属于机能 型寡糖,不被人体消化吸收的益菌营养源、低热量水溶性纤 维,保水性佳可溶干水中形成黏性胶状物质,使排便顺畅 促讲新陈代谢!



▶ 木寡糖 XOS, Xylo-oligosaccharides

具有益生性的一种低消化性寡糖(和膳食纤维相似),人体无 法有效分解木寡糖、因此几乎不会产生任何热量、而相较于 果寡糖更具有强抗酸性、耐热性及安定性、保健机能更优异 , 让益菌活力满满、持续有效!



帮助消化

提供营养素,舞动健康

帮助消化、打造益菌好环境



凤梨酵素

提取自凤梨, 可以帮助消化、 维持消化道机能 亦有研究指出可 调整体质、 帮助维持健康I



青木瓜酵素

提取自青木瓜 可帮助消化 长期食用可 养颜美容、

促讲新陈代谢!





