

家畜の腸・健康に！

おなか元気の素



腹力

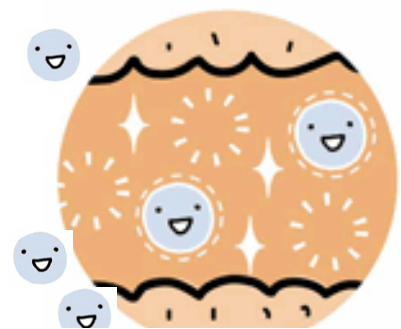


善玉菌の栄養となる『乳酸菌の生産物質』に
発酵バガス+パイナップル粕+海藻粉末
をブレンドしました

腸内細菌のバランスを整え、
消化吸収を助けます
悪玉菌を抑制し、
善玉菌の棲みやすい環境をサポート！



悪玉菌を抑制！



善玉菌が棲みやすい環境に！

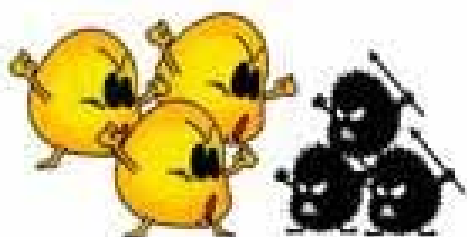
◆ “腹力” の乳酸菌生産物質の特長◆

乳酸菌ラクトバチルス・アシドフィルス VIC2181 の ホエー発酵の生産物質には、有益な成分が豊富です

ラクトフェリン、アシドリン、乳酸、アミノ酸、酵素他の多くの副産物が産出されます。それらの生産物質は、病原菌の抑制に非常に有効で、腸を活性化し成長を促進します

- ① **腸内の傷ついた細胞を修復**…腸は栄養を吸収するところで、血液の質や体質を決定する大切な器官です。傷ついた腸であれば、栄養を吸収できません。腸内が良い状態であれば、栄養の体内吸収もよくなり、きれいな血液が生成され、細胞もイキイキします。
- ② **腸内に棲んでいる善玉菌に棲みやすい環境を作る**…悪玉菌が多くなると乳酸菌などの善玉菌は棲みにくくなり、逆に善玉菌が多くなると悪玉菌が棲みにくくなります。善玉菌が増えると日和見菌（中立の菌）は、善玉菌の味方に変化します。
- ③ **免疫細胞を刺激して活性化**…免疫細胞の7割が腸に集中しています。乳酸菌などの発酵液は、免疫細胞を刺激して、体内が活性化するほど、細胞やウイルスなどから体を守るパワーがアップします。
- ④ **異物(病原菌など)や老廃物を排除**…乳酸菌種は、不要な変異物質などを吸着して体外に排出する力が他の菌に比べ、非常に高いと言われています。
- ⑤ **悪臭の緩和**…アンモニアなどのニオイを軽減します。

添加量：
飼料に対して 0.3~0.5%
1tの餌に対して、3~5kg



成分：	タンパク質	9.1%以上
	脂肪	1.4%以上
	繊維質	25.5%以上
形状：	20kg	
保管：	乾燥した冷暗所。密封して保管。	
品質保持期間：	製造より2年間	
注意：	用法を参照してご使用ください。	

製造元： バイオ科学株式会社
徳島県阿南市那珂川町工地 246-1

販売取扱店：



文化社環境事業株式会社

鹿児島市新栄町 22-26 TEL099-256-0075