

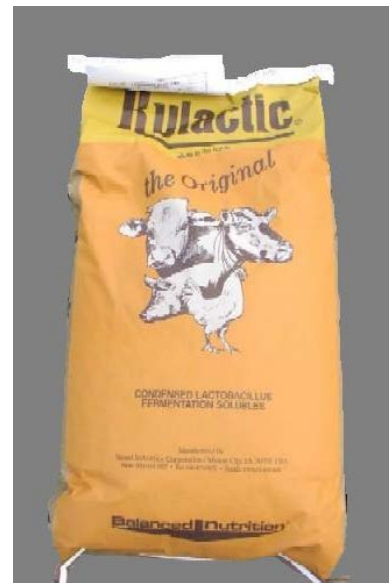
# 家畜の腸・健康に！

おなか元気の素

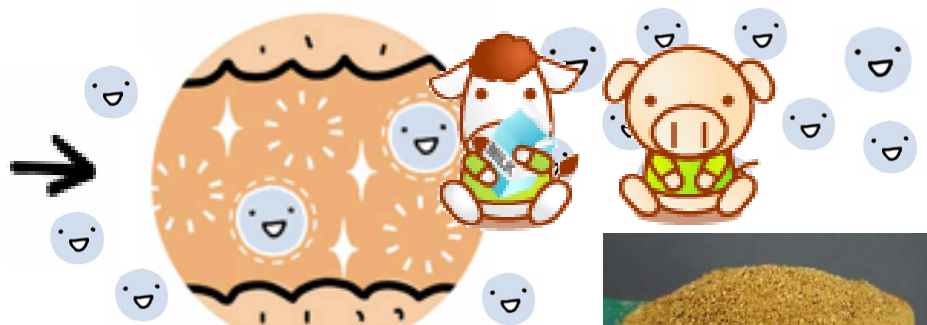
# キュラティック

善玉菌の栄養となる『乳酸菌の生産物質』です

腸内細菌のバランスを整え、  
消化吸収を助けます  
胃液や胆汁に影響されず、  
確実に腸内に届きます



悪玉菌を抑制！



善玉菌が棲みやすい環境に！



## ◆ “キュラティック” の特長 ◆

### 乳酸菌ラクトバチルス・アシドフィルス VIC2181 による

### 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 に 3~5kg)

牛1頭あたり、50g程度  
※状況に応じて増量してください

成分	タンパク質	18.0%以上
	脂肪	0.5%以上
	繊維質	7.5%以上
pH		4.0
形状	25kg入紙袋、5kg、2kg	
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。	
性質上	湿度の影響で固まることがあります。	
品質	には影響ありません。	



販売取扱店：

輸入元：



文化社環境事業株式会社

鹿児島市新栄町 22-26 TEL099-259-1177