

プッシュケー

~驚異的な腸内環境改善法~



プシュケー

驚異的な腸内環境改善法

乳酸菌と酵母が織りなす**451種類**の成分

「プシュケー」や「ネオラクタス・フローラ」の原料として使用している乳酸菌酵母共棲培養エキス（16種と酵母24種を共棲培養させたエキス）のメタボローム解析をCE-TOFMS*1)およびLC-TOFMS*2)により行ったところ、**395の水溶性物質と56の脂溶性成分の451種類の代謝産物を検出**しました。

38種類 アミノ酸

ヒトの体を構成する20種類のアミノ酸をはじめ、最近注目されているアミノレブリン酸やカルニチン、βアラニン、他

11種類 ビタミン

ビタミンB1、ビタミンB2、ビタミンB3、パントテン酸、ビタミンB6、ビタミンD、ビタミンC、他

6種類 短鎖脂肪酸

プロピオン酸、酪酸、イソ酪酸、吉草酸、イソ吉草酸、カプロン酸

149種類 ペプチド

肝機能や美白に関連するグルタチオンやグリシン-セリン、ヒスチジン-グルタミン酸、スレオニン-アスパラギン酸、他

7種類 ポリフェノール

ヘスペリジン、フラバノン、クラブリジン、ダイゼイン、ゲニステイン、グリシテイン、カテキン

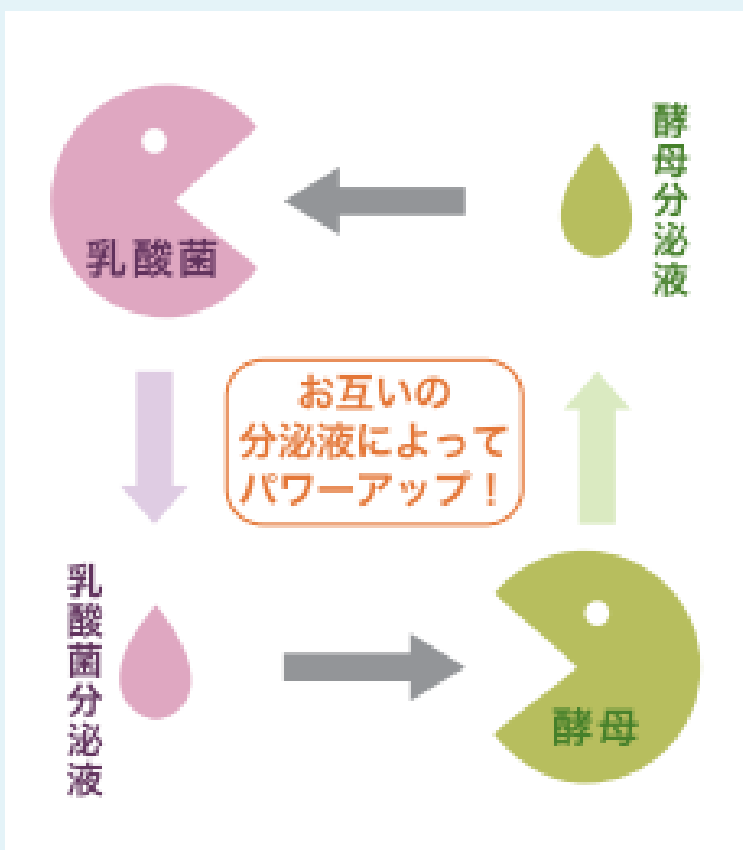
240種類 その他物質

ベタイン、ジオスゲニン、グルコサミン、スフィンゴシン、アセチルコリン、フェニルエチルアミン、他



乳酸菌酵母共棲培養エキス

プッシュケーとは？



自然界では、**乳酸菌は酵母の分泌物の助けを借りて繁殖し、酵母もまた乳酸菌の分泌物の助けを借りて繁殖します。**

つまり乳酸菌と酵母はお互いの分泌物を通じて**力を与え合うパートナー関係**になります。

乳酸菌酵母共棲培養エキス「プッシュケー」は、この独特の関係を利用し、選び抜かれた16種類の乳酸菌と24種類の酵母を独自のノウハウで培養し、それぞれが分泌するエキスを抽出しました。

だからこそ「プッシュケー」は私たち自身の**腸内に棲んでいる善玉菌にとって何よりの栄養**なのです。

さらにビタミン・アミノ酸・ミネラルなどを豊富に含んだ無臭ニンニク「サチヴァミン複合体」を加え、栄養バランスを整えました。

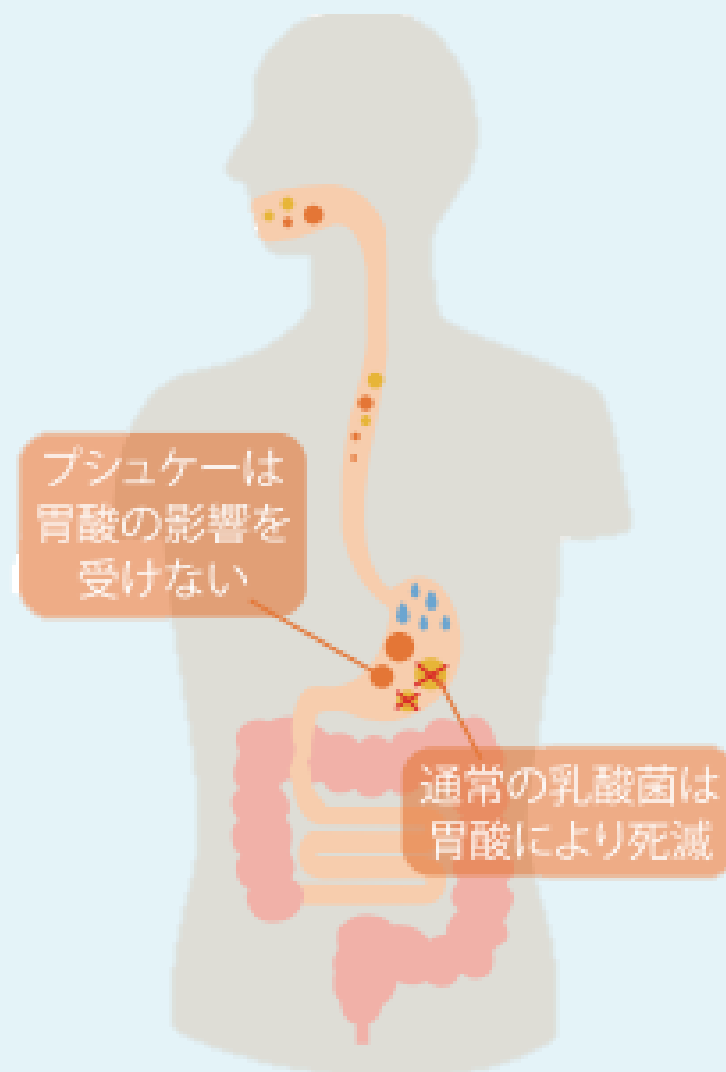
一般的な乳酸菌飲料との違い

一般の乳酸菌飲料と呼ばれるものは**生きた乳酸菌をそのまま利用して**作られています。

「プシュケーは」**16種類の乳酸菌と24種類の酵母を共棲培養**したのちに

分泌されたエキスですから、**生菌は含まれていません**。したがって複雑な生理の胃腸内でも、**温度や時間、環境などの制限を受けず、安定した状態で働きます**。

生菌を腸へ送り込むのではなく、もともと**腸の中に棲んでいる善玉菌の分泌エキスを腸へ送ってやる**という発想のもとに「プシュケー」は作られているのです。



プシュケー

驚異的な腸内環境改善法

プシュケーが出来上がるまで



弊社ノウハウにより組合せ別に温度調節された菌体類



数回の拡大培養を経て、40種菌体を接種、本培養をスタート



約2～3週間の培養後、分泌エキスを抽出

16種の
乳酸菌

→ 拡大培養

24種の
酵母

→ 拡大培養

40種菌体
共棲培養

→ プシュケー原液

最後に**副原料を加え、手間暇をかけて作られた**
乳酸菌酵母共棲培養エキス「プシュケー」が
お客様のもとへ出荷されます。



プッシュケー

驚異的な腸内環境改善法



こんな方にオススメ

1. 良い排便ができていない方
2. 腸内環境を改善したい方
3. 免疫力を上げたい方
4. 内臓脂肪が気になる方
5. 大病後の回復期の方
6. 闘病中の方
7. 毎日健康に過ごしたい方

そのままでも飲めますし、味が苦手という方はジュースに混ぜて飲んでおられます。

プシュケー

驚異的な腸内環境改善法

Q&A

1. 一日の摂取量は？

1日に約20～60ml（専用カップ1～3杯）

そのままお召し上がりください。

その他、水やりんごジュースなどに薄めてお召し上がりください。

※お悩みの症状をお伺いし、個人に合った摂取量をアドバイスさせていただいております。
お気軽にご相談ください。

2. 摂取の時間帯はいつが良いですか？

時間帯はいつでも良いですが、食前の摂取をおすすめいたします。

3. 青箱と白箱の違いは何ですか？

青箱と白箱の違いは濃度です。

青箱は白箱の2倍濃度が濃く、より効率的に摂取したいというかたにおすすめです。

4. どのような味ですか？

酸味があり、少し黒酢に似たような味がします。



プシュケー

驚異的な腸内環境改善法

Q&A

5. プシュケーの成分のカラメル色素は自然のものですか？

安全な方法で作られた色素です。

プシュケーが使用しているカラメル色素は糖類を加熱してつくる「カラメル I」です。

カラメル色素の中でも安全な方法で作られたものなので、安心してお召し上がりいただけます。

6. 抗がん剤の副作用が辛いです。プシュケーはサポートできますか？

はい、ガン闘病中の方にもプシュケーはよくご愛飲いただいております。

病状によってオススメの摂取量などが変わりますが、初期の方は1日に40～60 ml をオススメしております。状況によって変わりますのでその都度ご相談ください。

7. 乳酸菌と酵母菌の種類を教えてください。

次のページに種類を一覧を記載します。
ご確認ください。



乳酸菌と酵母菌一覧

◆16種類の乳酸菌



1. ストレプトコッカス・サーモフィラス
2. ストレプトコッカス・クレモリス
3. ストレプトコッカス・フェカーリス
4. ストレプトコッカス・ラクティス
5. ラクトバチルス・ブルガリカス
6. ラクトバチルス・アシドフィルス
7. ラクトバチルス・カセイ
8. ラクトバチルス・デルブルツキイ
9. ラクトバチルス・プランタラム
10. ラクトバチルス・サケ
11. ラクトバチルス・ラクティス
12. ラクトバチルス・ライシュマニ
13. ラクトバチルス・パラカセイ
14. ラクトバチルス・ラーモノーシス
15. ラクトバチルス・ファーメントム
16. ロイコノストック・メゼンテロイデス

乳酸菌と酵母菌一覧

◆24種類の酵母菌



1. サッカロマイセス・セリビジェー
2. サッカロマイセス・バストリアヌス
3. サッカロマイセス・インタメディウス
4. キャンディダ・ロブスタ
5. サッカロマイセス・エリプソイデウス
6. サッカロマイセス・マンギーニ
7. ディバーヨマイセス・マンシュリカス
8. サッカロマイセス・フォルデルマニ
9. サッカロマイセス・ペーカー
10. サッカロマイセス・シアシング
11. サッカロマイセス・フォルマピイニ
12. サッカロマイセス・アナメンシス
13. サッカロマイセス・カルティラギノースス
14. サッカロマイセス・サケ
15. サッカロマイセス・バタタエ
16. サッカロマイセス・マンドシュリカスフォルマル
17. サッカロマイセス・ロブストウス
18. トルラスポラ・ロシイー
19. トルラスポラ・デルブルツキイ
20. トルラ・ユティリス
21. チゴサッカロミセス・マヨール
22. トルイオピイシイス・ラクティス コンディエンセイ
23. チゴサッカロマイセス・ルクシー
24. バンゼヌーラ・アノマーラ