

young



わずか1.89%までに

第6プロセス

熟成(4週間)

第5プロセス

二次精密ろ過

第4プロセス

(上澄み液) 熟成(3~6ヶ月)

第3プロセス

濃縮

濃縮 1/15

一切の添加物を使用せず、しかも世界各地の常温で、開封後10年以上保存できるようにするため、菌体液を15分の1に超高度濃縮します。15分の1とは93.3%蒸発脱水することです。

第2プロセス

乳酸菌自体を取り除き菌が発生した活性物質液である「菌体液」だけを抽出する

分離 一時ろ過

第1プロセス

乳酸菌20種類を植物性たんぱく質に共生培養

大量培養

さらに
-93%を
蒸発脱水濃縮

-8%ろ過

