

Manda® fermentation

Commençons une « vie saine »
grâce aux bienfaits de « Manda Koso ».



Manda Koso, c'est...

« Manda Koso », c'est un produit alimentaire fermenté composé de plantes, utile pour la santé, quelque soit le stade de développement, de la petite enfance à la vieillesse.



Aliments de santé qui regorgent des substances nutritives inhérentes aux ingrédients, mettant à profit des techniques de fermentation développées dans le climat privilégié d'Innoshima.



Utilisation de plus de 53 sortes de matières premières végétales satisfaisant les critères de sécurité indépendants pour les ingrédients.



Fermentation / maturation sur une longue période de plus de 3 ans et 3 mois, exclusivement et rigoureusement naturelle sans source de chaleur et sans aucun adjuvant.

Mécanisme de « Manda Koso »

« Manda Koso », produit pour une vie quotidienne saine.

« Que fait de ce produit un aliment de santé ? », « À quelles personnes ce produit est-il destiné ? »

Afin de répondre à ces questions, il est utile de décrire le mécanisme du «Manda Koso».

Utilisation de plus de **53** sortes de matières premières végétales



Plantes racines

Bardane, carotte, ail, rhizome de lotus, etc.



Céréales alimentaires

Riz complet, riz à mochi, orge, riz, etc.



Fruits, agrumes

Hassaku, mandarine, pomme, plaquemine, ananas, akébie à cinq feuilles, etc.



Légumes secs, sésames

Soja, sésame noir, sésame blanc, haricot noir



Algues marines

Kombu, hijiki, nori, etc.

Concentration de composants végétaux nutritifs, pouvoirs et bienfaits de la fermentation pour le plus grand bonheur du corps.

Divers produits alimentaires fermentés sont apparus au fil du temps en tant que moyen permettant de conserver, de préserver, et de rehausser le goût et les saveurs des aliments. Les aliments fermentés sont des produits qui font partie de l'univers familier des Japonais, mais ce n'est que ces dernières années que leurs divers mécanismes et effets ont été élucidés et se sont trouvés propulsés

sur le devant de la scène. « Manda Koso » est un aliment de santé d'origine végétale dont les matières premières végétales, de plus de 53 sortes, sont fermentées / maturées. Il contient des acides lactiques, acides acétiques, acides aminés, ainsi que des protéines, qui se forment pendant la fermentation. Une prise suivie, tous les jours, permet de vivre au quotidien en bonne santé.

« Manda Koso » est fortement recommandé aux personnes correspondant au profil suivant.

- Les personnes ayant des inquiétudes concernant leur mode de vie
- Les personnes souhaitant se sentir plus reposées et disposées au réveil
- Les personnes désireuses de bien vieillir
- Les personnes souffrant de déséquilibre nutritionnel
- Les femmes ayant besoin de compléments nutritionnels pendant la grossesse
- Les personnes désireuses de travailler énergétiquement
- Les personnes souhaitant être en mesure d'apprécier un verre d'alcool

Modalités d'administration de « Manda Koso »

Posologie adéquate du produit en bouteille

Prendre 3 à 4 cuillères (à l'aide de la cuillère fournie d'une contenance de 1,2 g environ).

Posologie adéquate du produit en sachet

Prendre 2 sachets (2,5g x 2) par jour.

Pour les deux types

Si la prise directe pose des difficultés, son mélange à des aliments liquides ou solides ne fait l'objet d'aucune contre-indication.

(Éviter les aliments chauds de plus de 70°C.)

Approche en matière de qualité

Afin de proposer des produits dans lesquels nous avons totalement confiance et dont nous pouvons être fiers, nous consacrons des efforts considérables à la gestion de l'aspect de la sécurité et de l'hygiène, et ce, de la sélection méticuleuse des matières premières au contrôle minutieux de chaque processus de fabrication.

Avalisé au Japon et à l'étranger

« Manda Koso » est composé d'ingrédients introduits depuis les temps anciens dans les habitudes alimentaires pour leurs bienfaits sur la santé, tels que les fruits, les plantes racines et les algues. En termes d'évaluation, c'est un produit reconnu scientifiquement, présenté dans le cadre de congrès et de colloques au Japon, et outre-mer, notamment en Indonésie, Corée, et Allemagne. Nous recevons de nombreux échos de la

part de nos clients de longue date, et le cercle des adeptes de la vie saine que nous proposons continue de s'élargir dans plus de 30 pays à travers le monde. L'énergie des végétaux bénéficiant des bienfaits du soleil, du milieu terrestre et marin, est ainsi mise à profit pour la santé humaine et environnementale. Ceci est notre point de départ ainsi que notre objectif final.

Matières premières

Les critères de sécurité sont établis dès l'étape de l'approvisionnement des matières premières, avec un examen rigoureux des analyses des produits chimiques agricoles résiduels et des journaux de contrôle des cultures. Des méthodes et outils permettant de vérifier le respect des critères de qualité en remontant jusqu'aux terres de culture sont utilisés. Aucun produit génétiquement modifié n'est utilisé en tant qu'ingrédient. Seules les matières premières satisfaisant à ces critères sont utilisées dans la fabrication de « Manda Koso ».



Gestion de la qualité

Pour assurer une gestion complète et rigoureuse de la qualité, tous les produits sont contrôlés par notre personnel spécialisé. Avec les examens chimiques et physiques portant sur la qualité de base des produits et les essais bactériologiques qui sont effectués, notre approche visant une gestion stable de la qualité et de l'hygiène est complète.



Essai sensoriel

Malgré les avancées des instruments de mesure, pour le contrôle gustatif et aromatique, les facultés humaines restent encore imbattables. Nous effectuons dans notre usine des essais sensoriels pour juger du goût, de l'arôme, et de la couleur, par une dégustation directe en fin de processus. Chacun de notre personnel a pour rôle de contrôler tous les détails afin d'assurer une qualité stable.



Attestation d'organismes tiers

Les produits « Manda Koso » et l'usine où ils sont fabriqués sont attestés par des organismes tiers en tant qu'« aliments de santé pouvant être choisis en toute tranquillité ».



Fondation d'utilité publique
Association japonaise des aliments de santé et des aliments nutritifs
Attestation de conformité aux BPF pour les compléments alimentaires



Attestation HACCP délivrée par l'organisme de certification SGS Japan Inc.

Les approches visant l'amélioration de la qualité ainsi que la sécurité ont fait l'objet d'évaluations.

BPF est l'abréviation de « bonnes pratiques de fabrication ». Ce sont les critères en matière de gestion de la production et de gestion de la qualité des compléments alimentaires établis par la fondation d'utilité publique, l'Association japonaise des aliments de santé et des aliments nutritifs. Il s'agit des normes et du système fixés permettant de maintenir la fabrication « sûre » et la « qualité régulière » des produits à toutes les étapes, de la réception des matières premières, la production, jusqu'à l'expédition des produits finis.

La sécurité des processus de fabrication a été certifiée.

HACCP est l'abréviation de *Hazard Analysis and Critical Control Point* (en français, analyse des risques aux points critiques). Il s'agit du système qui garantit la sécurité des produits par une analyse déterminant les risques d'accidents présents dans les processus de la réception des matières premières à l'expédition des produits finis et la gestion rigoureuse des points assurant leur élimination.

Recherche et développement

Notre objectif est d'expliquer scientifiquement les mécanismes utiles de l'aliment de fermentation végétale « Manda Koso » au corps humain, et de les mettre à profit dans la fabrication de nos produits.

Pour expliquer scientifiquement le potentiel sur la santé de « Manda Koso »

Nous avons « disséqué » scientifiquement « Manda Koso » par le biais de différentes expériences. Dans le cadre des recherches effectuées jusqu'à présent, nous avons pu élucider quelques faits en analysant les caractéristiques des

composants fonctionnels contenus dans « Manda Koso » et les effets sur la physiologie. À l'avenir également, nous continuerons nos recherches au quotidien en faisant preuve d'un jugement flegmatique et d'un regard scientifique.

Technique de fermentation propre à Manda Fermentation

La plupart des aliments de fermentation traditionnelle sont des ingrédients fermentés individuellement. Les aliments fermentés combinant autant de sortes d'ingrédients fermentés que « Manda Koso » sont extrêmement rares dans le monde. Pour faire fermenter ensemble plus de 53 sortes d'ingrédients, il faut, outre des techniques et une expérience hors du commun, des données et une gestion très précises. Parmi toutes ces qualités, nous sommes particulièrement fiers de nos propres nombreuses techniques de fermentation.

- Technique de fermentation naturelle à température ambiante
- Technique de fabrication d'aliments fermentés avec des ingrédients durs tels que des graines et peaux / écorces
- Technique de fermentation naturelle sans avoir recours à des agents de conservation et sans source de chaleur

Nos propres techniques, le résultat de nombreuses années d'expérience, nous permettent de proposer « Manda Koso » sans perdre les qualités nutritives que renferment les ingrédients.

- Technique de contrôle de fermentation avec plusieurs matières premières

Données de recherche scientifique rendues publiques relatives à « Manda Koso »

Domaine	Titre	Auteur	Publication	Nom du magazine
Anti-oxydation	Effets des suppléments diététiques des produits végétaux fermentés sur la lipopéroxydation du foie chez le turbot (en anglais)	Ashida et al.	2002	<i>Suisanzoshoku</i>
Anti-oxydation	Effets des produits végétaux fermentés sur l'hémolyse et la lipopéroxydation chez le turbot (en anglais)	Ashida et al.	2002	<i>Fish. Sci.</i>
Immunité / anti-oxydation	Anti-oxydation et activité anticancéreuse dans des tubes à essai d'extrait d'aliments fermentés (en anglais)	Kim et al.	2003	<i>J.Food Biochem.</i>
Ménopause / ostéoporose	Effets des produits végétaux fermentés sur le poids, la masse grasse et le métabolisme osseux chez les rates ayant subi une ovariectomie (en anglais)	Shimada et al.	2004	<i>J. Nutri. Sci. Vitaminol.</i>
Immunité	Effets immunostimulants des produits végétaux fermentés sur les mécanismes immunitaires non spécifiques chez le turbot (en anglais)	Ashida et al.	2005	<i>Fish. Sci.</i>
Anti-oxydation	Effets des suppléments diététiques des produits végétaux fermentés sur l'activité de glutathion peroxydase et la lipopéroxydation chez le turbot (en anglais)	Ashida et al.	2006	<i>Fish. Sci.</i>
Radionécessions	Effets protecteurs des produits végétaux fermentés contre les rayons X - Impacts sur la revitalisation de la crypte du petit intestin -	Ashida et al.	2006	<i>Revue spécialisée intitulée «The Journal of Japan Mibyou System Association»</i>
Immunité	Effet cytotatique du carcinome mammaire chez l'homme et compléments alimentaires fermentés de santé : recherche in vitro et in vivo (en anglais)	Marotta et al.	2009	<i>Ann. NY Acad. Sci.</i>
Stress	Effets de l'administration de produits végétaux fermentés en réponse à un choc thermique chez le turbot (en anglais)	Ashida et al.	2009	<i>Fish. Sci.</i>
Stress	Effets des produits végétaux fermentés sur l'indice de croissance, indice sanguin, caractéristique de carcasse, tissu intestinal des poulets	Lokaewmanee et al.	2012	<i>British Poultry Science</i>

En outre, 21 communications sur les mécanismes dans lesquels « Manda Koso » s'avère utile pour la santé ont été réalisées au sein de 10 sociétés savantes dont la Société des obstétriciens et gynécologues du Japon.

Profil de la société

Raison sociale	Manda Fermentation Co., Ltd.	Fondation	le 3 juin 1987
Employés	260	Activités	Fabrication et vente d'aliments de santé
Siège social Usines de la société	5800-95 Innoshima Shigei-cho, Onomichi City, Préfecture de Hiroshima, Japon 722-2192 Phone: +81-845-24-3555 Fax: +81-845-26-2034	Bureau de Tokyo Bureau d'Osaka	

