

Manda[®]
fermentation

만다효소의 힘으로
건강한 식생활을 시작합니다.

만다효소란?

만다효소는 어린이부터 노인에 이르기까지 모두
즐기실 수 있는 건강에 좋은 식물 발효식품입니다.

식물의 영양을 통째로

자 연

식물의 힘으로
아름다워진다

미 용

어린이부터 노인에
이르기까지

건 강



인노시마섬의 풍요로운 풍토에서
키워진 발효 기술로 재료 본래의
영양분을 농축한 건강식품.



독자적인 안전기준을 충족시킨
식물성 원재료를 53종류 이상
사용.



자연 발효를 고집하여 비가열·
무첨가로 3년 3개월 이상 충분히
발효·숙성.

만다효소의 효능

건강한 식생활을 지원하는 만다효소. “몸에 어떻게 좋아요?”,
“어떤 사람에게 적합해요?” 이런 궁금증을 해소하기 위해 그
효능에 대해서 설명해 드리겠습니다.

53 종류 이상의 식물성 원재료를 사용



근채류

우엉, 당근, 마늘, 연근 등



곡류

현미, 찹쌀, 보리, 쌀 등



과실류·감귤류

햇사쿠, 귤, 사과, 감,
파인애플, 으름 등



콩·참깨류

대두, 검은깨, 흰깨, 검은콩



해조류

다시마, 톳, 김 등

식물의 영양성분을 가득 모아, 몸에 좋은 발효의 힘

사람들은 예로부터 식품의 보존 및 저장과 풍미·기호성을
향상시키기 위한 수단으로 다양한 발효식품을 만들어
왔습니다. 발효식품은 일본인에게 매우 친근한 식품으로,
최근 발효식품이 가진 다양한 기능이 밝혀져 주목을 받고

있습니다. ‘만다효소’는 53종류 이상의 식물성 원재료를 발효
및 숙성시킨 식물성 건강식품. 발효 단계에서 생성되는 젖산,
초산, 아미노산과 단백질 등이 함유되어 있습니다. 매일
섭취하면 하루하루를 건강하게 보낼수 있습니다.

이런 분들에게 권장해 드립니다!

- ☐ 생활습관이 불규칙적이다
- ☐ 매일 아침 개운하지 않다
- ☐ 건강하게 나이를 들고 싶다.
- ☐ 편식하는 경향이 많다
- ☐ 임신 중의 영양 보조식품으로
- ☐ 활력 넘치게 일하고 싶다
- ☐ 즐겁게 술을 마시고 싶다

만다효소의 섭취방법

병 타입 기준량

떨러있는 스푼(1술 약1.2g) 3~4
술을 기준으로 적당한 양을
드시시오.

봉지 타입 기준량

하루 2첩(2.5g×2)를 기준으로
적당한 양을 드십시오.

공통

먹기 어려울 경우에는 다른
음료나 음식물에 섞어 드셔도
 좋습니다.

(70℃ 이상의 뜨거운 물은 삼가십시오.)

품질향상을 위한 노력

자신감과 자부심을 가지고 상품을 제공하기 위해, 원재료를 엄선하고 각 공정의 세밀한 검사를 실시하는 등, 안전과 위생 관리에 만전을 기하고 있습니다.

일본 국내외에서 호평을 받고 있습니다

‘만다효소’는 과실류와 근채류, 해조류 등, 예로부터 사람들이 몸에 좋은 식재료로 식생활에서 활용해 온 원재료를 사용하고 있습니다. 그 평가는 일본 국내뿐 아니라 인도네시아, 한국, 독일 등 해외 학회와 심포지엄에서 발표되는 등 과학적으로도 입증되었습니다. 오랫동안 애용해 주신 고객으로부터 많은

호평을 받아 현재는 세계 30개국 이상으로 건강의 고리가 계속 확대되고 있습니다. 태양과 대지와 바다의 혜택을 받은 식물 에너지를 이용하여 인간과 지구의 건강에 공헌해 나가는 것. 이것이 저희들의 출발점이자 목표입니다.

원재료

원재료는 구입 단계부터 안전기준을 마련하여 잔류 농약 분석과 재배 관리 기록까지 엄격하게 체크. 재배지까지 거슬러 올라가 품질기준을 충족했는지 확인 가능한 재료만을 사용하고 있습니다. 원료 역시 유전자 조작 식품은 사용하지 않습니다. 이러한 기준을 통과해야 비로소 ‘만다효소’의 원재료로서 채택됩니다.



품질관리

철저한 품질관리를 위해 모든 제품을 전문가가 검사하고 있습니다. 상품의 기본 품질에 관련된 이화학 검사와 미생물 검사를 실시함으로써 안정된 품질과 철저한 위생관리를 도모하고 있습니다.



관능검사

아무리 측정기기가 발달해도 맛과 향의 검사에서는 아직도 인간의 감각에 미치지 못합니다. 저희 공장에서는 미각과 향기, 색, 그리고 최종적으로 직접 먹어 보고 품질을 판정하는 관능시험을 실시하고 있습니다. 변함없는 품질을 제공하기 위해서 직원 모두가 세심한 주의를 기울여 노력하고 있습니다.



제3자 기관으로부터의 인정

‘안심하고 선택할 수 있는 건강식품’에 만다효소와 그 제조 공장이 제3자 기관의 인증을 받고 있습니다.



공익 재단법인 일본건강·영양식품 협회
건강보조식품 GMP적합 인정

품질 향상과 안전에 대한 활동이 높은 평가를 받았습니다.

GMP란, Good Manufacturing Practice의 약자로 ‘적정제조 규범’으로 번역할 수 있습니다. 공익 재단법인 일본건강·영양식품 협회가 인정하고 있는 건강보조식품의 제조 관리 및 품질관리에 관한 기준으로, 원료의 입하에서 제조, 출하에 이르는 모든 공정에서 제품이 ‘안전’하게 만들어지고 ‘일정한 품질’을 유지할 수 있도록 정해진 규칙과 시스템입니다.



인증 기관SGS재팬에서 HACCP인증

제조 공정의 안전성을 인정받았습니다.

HACCP는 Hazard Analysis and Critical Control Point(위해분석 중요관리점)의 약자로, 원료의 입하부터 출하까지의 공정에서 어떠한 위험이 있는지 분석하고, 위험을 제거하는 포인트를 확실하게 관리함으로써 제품의 안전성을 담보하는 시스템입니다.

연구 개발

만다발효에서는 식물발효식품 '만다효소'가 몸에 좋은 이유를 과학적으로
해명하고, 아울러 이를 제품에 유용하게 활용하는 것을 목표로 하고 있습니다.

만다효소의 건강에 대한 가능성을 과학적으로 해명하기 위하여

저희들은 다양한 실험을 통해 만다효소를 과학적으로 분석해
왔습니다. 지금까지 연구에서는 만다효소 속에 함유되어 있는
특정 기능성 성분과 생리 기능에 미치는 영향을 분석하고 몇

가지 사실을 밝혀 왔습니다. 앞으로도 냉철한 판단력과
과학적인 눈으로 끊임없이 연구를 거듭해 나갈 것입니다.

만다발효의 독자적인 발효 기술

대부분의 전통적인 발효식품은 단일 재료를 발효시켰습니다.
만다효소만큼 여러 종류의 재료를 복합적으로 발효시킨
발효식품은 세계적으로도 매우 드뭅니다. 53종류 이상의
재료를 복합적으로 발효시키기 위해서는 탁월한 '기술'과 '경험'은 물론, 치밀한 '데이터'와 '관리'가 요구됩니다. 특히
저희가 긍지를 가지고 있는 것이 다양한 독자적 발효
기술입니다.

·다양한 원재료를 사용하여 발효를 컨트롤 하는 기술
·상온에서 자연발효시키는 기술
·씨앗과 껍질 등 단단한 소재를 이용해 발효식품을 제조하는 기술
·발효 및 숙성 과정에서 방부제와 보존료를 사용하지 않고,
비가열로 자연 발효시키는 기술
이러한 오랜 경험에서 축적된 독자적인 기술 덕분에 재료가
가진 영양을 손상시키지 않고 '만다효소'를 제공할 수 있는
것입니다.

만다발효의 공개 학술 데이터

분야	타이틀	저자	공표	잡지명
항산화	넙치의 간장의 지질과산화에 미치는 식물 발효산물의 사료 첨가 효과(영문)	아시다 외	2002	Suisanzoshoku
항산화	식물 발효산물이 넙치의 적혈구의 용혈과 지질과산화에 미치는 효과(영문)	아시다 외	2002	Fisheries Science
면역·항산화	발효식품 추출물의 시험관 내의 항산화와 항암활성(영문)	김 외	2003	Journal of Food Biochemistry
경년·골다공증	식물 발효산물의 난소적출 쥐의 체중과 체지방 및 골다사에 미치는 영향(영문)	시마다 외	2004	Journal of Nutritional Science and Vitaminology
면역	식물 발효산물이 넙치의 비특이적 면역 기구에 미치는 면역부활 효과(영문)	아시다 외	2005	Fisheries Science
항산화	넙치의 글루타티온과산화효소 활성과 지질과산화에 대한 식물발효산물의 사료 첨가 효과(영문)	아시다	2006	Fisheries Science
방사선 장해	식물 발효산물의 X선 조사에 대한 방어 효과~소장 선와 재생에 미치는 영향~	아시다 외	2006	일본 미병 시스템 학회지
면역	인간 유방암 세포의 성장 억제와 발효 건강 보조식품:시험관 내 및 생체 내의 연구(영문)	마로타 외	2009	Annals of the New York Academy of Sciences
스트레스	넙치의 열쇼크 응답에 대한 식물발효산물의 투여 효과(영문)	아시다 외	2009	Fisheries Science
스트레스	영계의 성장 지표, 혈액 지표, 도체형질, 장관 조직에 미치는 식물발효 생산물의 효과	Lokaewmanee 외	2012	British Poultry Science

이 밖에 일본 산부인과 과학회가 10학회에 걸쳐서 [만다 효소]가 신체에 미치는 영향에 관한 21문항을 발표하였습니다.

회사 개요

회사명	만다발효 주식회사(MANDA FERMENTATION CO., LTD.)		
설립	1987년 6월 3일		
종업원수	260명	사업 내용	건강식품 등의 제조 및 판매
본사 사무소	우편번호 722-2192 히로시마현 오노미치시 인노시마 시게이초 5800-95		도쿄 사무소
본사 공장	TEL 0845-24-3555(대표) FAX 0845-26-2034		오사카 사무소

