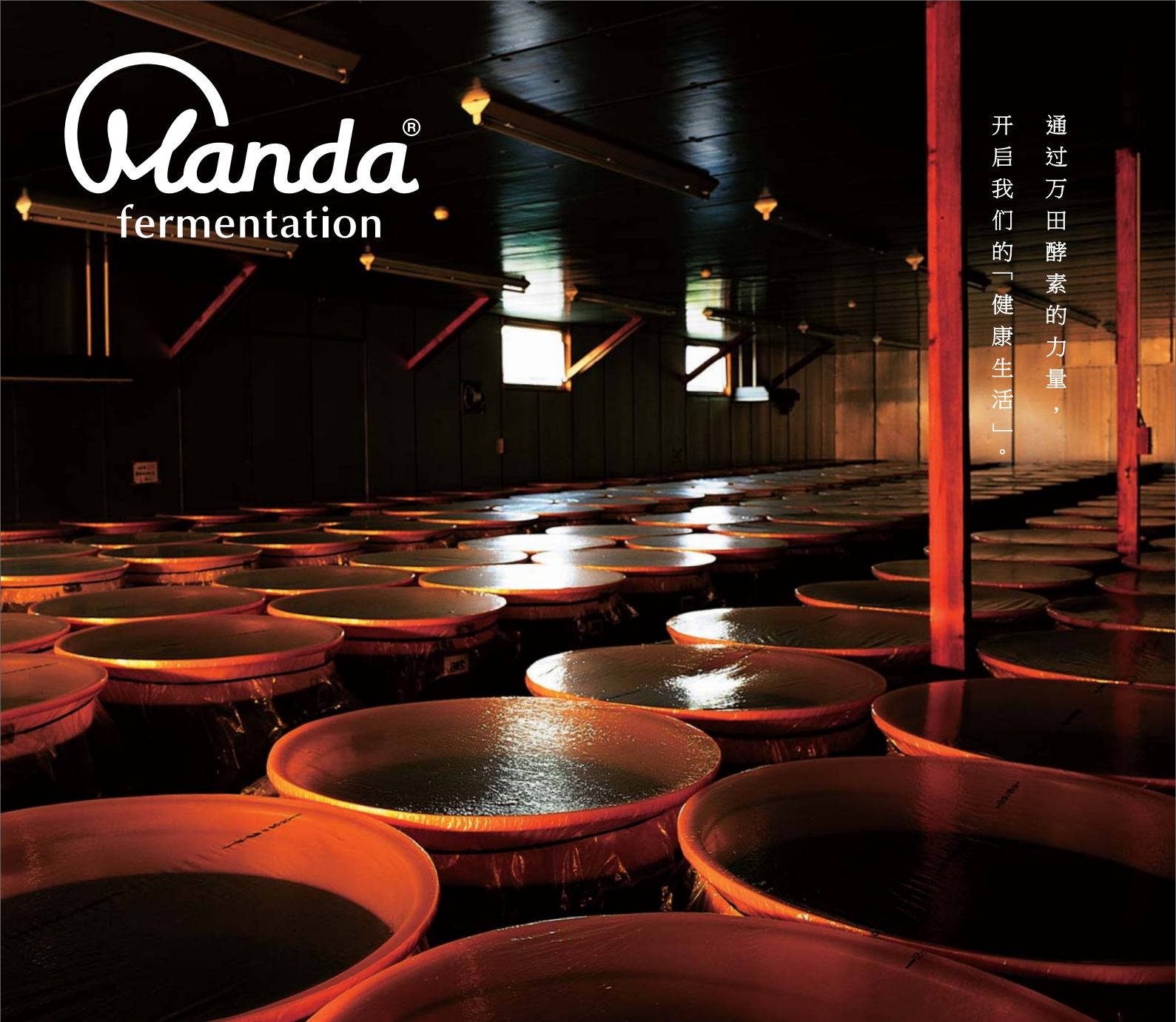


Manda[®]
fermentation

通过万田酵素的力量，
开启我们的「健康生活」。



何谓万田酵素

万田酵素是适于小孩到老年人等各年龄段的健康有效的植物发酵食品。

全部源于植物的
营养成分

大自然

天然植物赋予
亮丽的肌肤

美容

从儿童到老年人
皆能受益

健康



运用在日本因岛独特自然环境中
培育出来的发酵技术，浓缩了原材
料营养精华的健康食品。



使用53种以上的植物性原材料，原
材料全部满足本公司独自的安全
标准。



追求自然发酵，不加热、无添加物，
经过3年3个月缓慢地发酵成
熟。

何谓万田酵素

致力于为人们每一天带来健康,我们研制了万田酵素。“它对身体有何益处?”、“适用于哪些人群?”,为了解答这些疑问,下面介绍万田酵素的作用。

使用53种以上的植物性原材料



根菜类

牛蒡、胡萝卜、大蒜、
藕根等



谷类

糙米、糯米、
大麦、大米等



果实和柑橘类

八朔橘、蜜柑、苹果、
柿子、菠萝、木通等



豆和芝麻类

大豆、黑芝麻、
白芝麻、黑豆



海藻类

海带、羊栖菜、
紫菜等

紧密凝聚植物营养成分,有益于身体的发酵神力

人类自古以来,为了提高食品的保鲜储存能力以及品味,用发酵方式制作出各种各样的食品。发酵食品是日本人非常喜爱的食品,近年来,发酵食品所具有的各种功能更加明显,备受关注。“万田酵素”是将53种以上植物性原材料发酵成熟并提取

植物精华的健康食品。富含发酵过程中所产生的乳酸、醋酸、氨基酸以及蛋白质等成分。每天坚持摄取一定量,能促进每天健康愉快。

建议以下人士享用!

- ☐ 生活习惯不规律
- ☐ 早上感觉不舒畅
- ☐ 希望保持年轻
- ☐ 营养上偏食
- ☐ 用于孕期补充营养
- ☐ 希望精力充沛工作
- ☐ 希望享受饮酒乐趣

万田酵素的食用方法

瓶装型服用量

使用附带的小匙(1匙约1.2g),每天3~4匙为基准适量食用。

分包型服用量

以1日2包(2.5g×2)为基准适量食用。

共同点

难以服用时,也可与其它饮料或食物混在一起食用。

(请避开70℃以上的热物。)

致 力 于 品 质 管 理

为了提供享有自豪感的商品,我们通过严格筛选原材料以及在各工序进行精密检查等措施,努力加强安全和卫生方面的严格管理。

深得国内外的支持

“万田酵素”使用果实类、根菜类、海藻类等这些自古以来就渗透在人们饮食生活中,有助于身体健康的原材料。不仅在日本国内获得高度评价,而且还在印度尼西亚、韩国以及德国等海外学会及研讨会上进行了发表和科学论证等。从长期享用的顾

客中获得了强烈的反响,目前正在世界30多个国家不断地形成大范围健康圈。将太阳、大地以及大海所恩惠的植物能量用于促进人类与地球的健康,这就是我们的出发点,也是我们的目标。

原材料

从原材料的采购阶段开始设定安全标准,认真分析残留农药以及严格检查栽培管理纪录。并且跟踪到栽培地确认是否符合品质标准。原材料方面,绝不使用转基因作物。全部达到这些标准的原材料才能用于“万田酵素”。



品质管理

为了贯彻严格的品质管理,所有产品都要经过专业人员检查。通过对商品进行基本品质相关的理化学检查以及微生物检查,严格把关,彻底实行稳定的品质和卫生管理。



感官检查

无论怎样先进的检测仪器,在味觉和嗅觉方面还远远没有达到人类感官的程度。在我们工厂实施感官试验,最终通过直接食用对味觉、气味以及颜色等品质作出判断。为了向顾客提供永恒不变的品质,每一名员工都在努力精心细致地检查。



来自第三方机构的认定

万田酵素及其生产工厂获得了第三方机构的认定,万田酵素被认定为“能让人放心选用的健康食品”。



取得公益财团法人
日本健康营养食品协会
符合健康辅助食品GMP的认定

并获得了努力提高品质和安全的的高度评价。

GMP是Good Manufacturing Practice的缩写,为“优良制造标准”之意。公益财团法人 日本健康营养食品协会根据健康辅助食品制造管理以及品质管理相关标准,针对从原料入库、生产到出货的所有过程中都能保证产品“安全”并达到“一定品质”而制定的管理规范体系。



通过认证机构SGS
日本取得了HACCP 认证

认证了生产过程中的安全性。

HACCP(Hazard Analysis and Critical Control Point),表示危害分析的临界控制点。这是确保产品在原料入库到出货的整个工序中的安全性,对识别危害、清除危害进行科学管理的系统方法。

万田发酵已科学地阐明了植物发酵食品“万田酵素”有助于身体健康的机理，并将充分活用研制出更有效的产品作为目标。

为了科学地阐明万田酵素有益于健康的可能性

我们运用各种各样的实验方法，对万田酵素进行了科学性解剖。在整个研究过程中，判定万田酵素中所含有的功能性成分，

分析对人体机能产生的影响，明确了很多事实真相。今后还将继续保持清醒头脑和科学判断，努力推进研究和开发。

万田发酵独有的发酵技术

传统的发酵食品几乎都是由单一原材料发酵而成。像万田酵素这样由多种原材料复合发酵而成的发酵食品，在世界上还极为罕见。使用53种以上原材料进行复合发酵，不仅需要卓越的“技术”和“经验”，还必须有严密的“数据”和“管理”。在这里让我们感到自豪的是我们拥有很多独有的发酵技术。

· 采用多种原材料发酵的控制技术

· 常温下能自然发酵的技术

· 使用果核及皮等坚硬原材料制作发酵食品的技术

· 在发酵成熟过程中不使用防腐剂和保鲜剂，不加热情况下自然发酵的技术

凭借这些从长年累积经验中所诞生的独有技术，为人类提供能完全保持原材料营养成分的“万田酵素”。

万田发酵公开的学术数据

领域	题目	作者	发表年	刊登书刊
抗氧化	添加植物发酵产物的饲料对比目鱼肝脏脂质过氧化产生的效果(英文)	芦田 等	2002	Suisanzoshoku
抗氧化	植物发酵产物对比目鱼红细胞溶血与脂质过氧化的效果(英文)	芦田 等	2002	Fisheries Science
免疫、抗氧化	发酵食品提取物在试管内的抗氧化和抗癌活性(英文)	金 等	2003	Journal of Food Biochemistry
更年期、骨质疏松症	植物发酵产物对摘除卵巢白鼠的体重和体脂肪以及骨代谢的影响(英文)	嶋田 等	2004	Journal of Nutritional Science and Vitaminology
免疫	植物发酵产物对比目鱼非特异免疫机构的免疫激活效果(英文)	芦田 等	2005	Fisheries Science
抗氧化	添加植物发酵产物的饲料对比目鱼谷胱甘肽过氧化酶活性和脂质过氧化产生的效果(英文)	芦田 等	2006	Fisheries Science
放射性伤害	植物发酵产物对X光照射时的防御效果～对小肠线窝再生的影响～	芦田 等	2006	日本未病系统学会杂志
免疫	抑制人体乳癌细胞增殖和发酵健康辅助食品:试管内及生体内的研究(英文)	F.Marotta等	2009	Annals of the New York Academy of Sciences
精神紧张	针对比目鱼的热休克反应投入植物发酵产物的效果(英文)	芦田 等	2009	Fisheries Science
精神紧张	植物发酵产物对小鸡的发育指标、血液指标、胴体性状以及肠道组织产生的效果	Lokaewmanee等	2012	British Poultry Science

此外，还在日本妇产科学会等10个学会上就“万田酵素”对身体的功效发表了21个专题。

会社概要

公司名称	万田发酵株式会社(MANDA FERMENTATION CO., LTD.)		
成立	1987年6月3日		
员工人数	260人	事业内容	健康食品等的制造和销售
总公司 总厂	〒722-2192 广岛县尾道市因岛重井町 5800-95 电话 0845-24-3555(总机) 传真 0845-26-2034		东京办事处 大阪办事处

