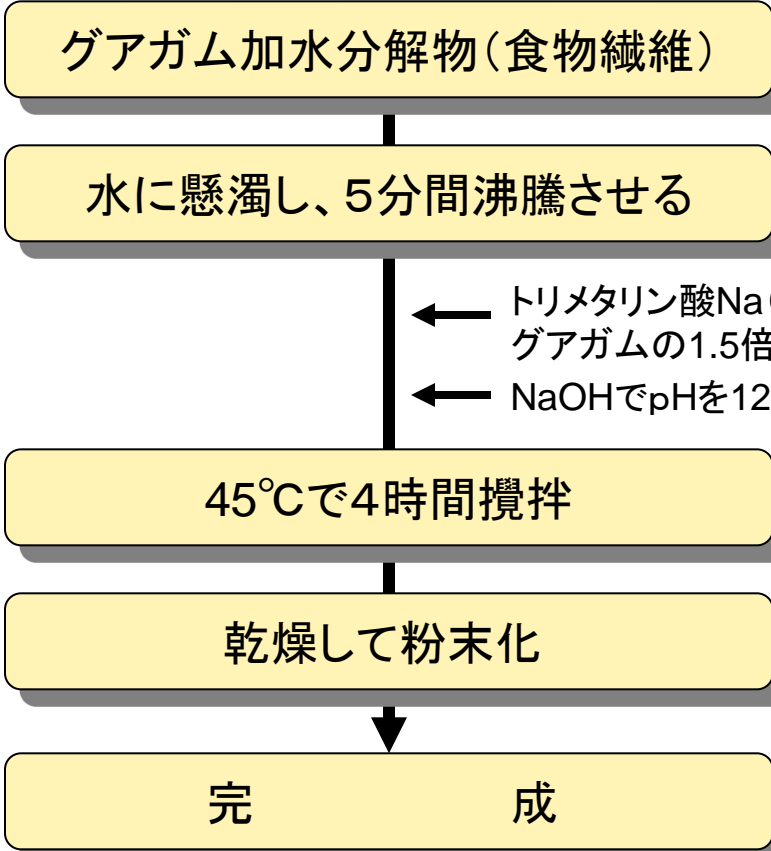
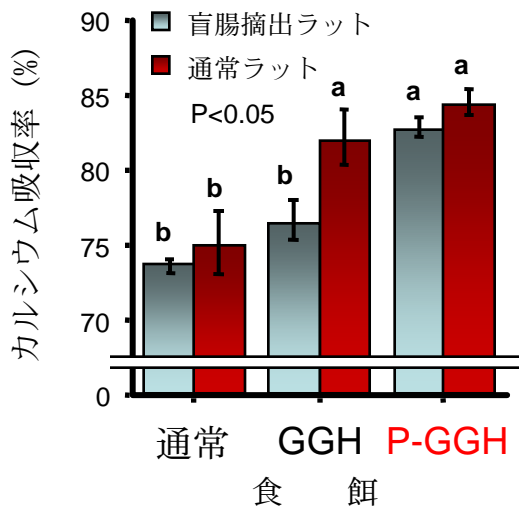
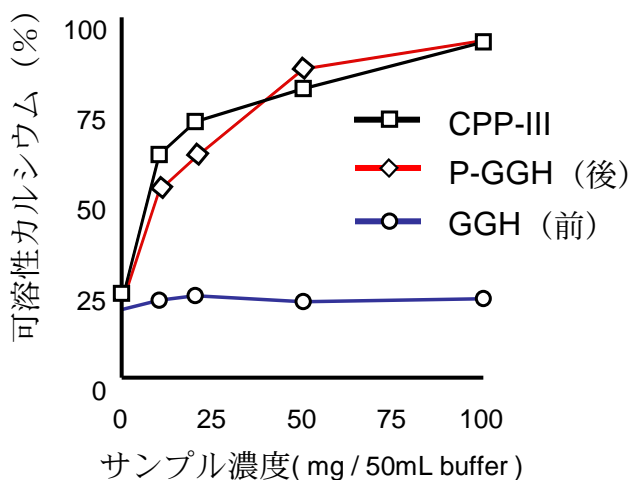


# Ca吸収促進作用を持つ食物繊維の製造法



※透析や膜処理で純度を上げるとなお良し！

## ◎完成品のCa吸収促進効果(試験管および動物による実験)



反応前後およびCPPとの比較

ラットによるCa吸収試験

●この製法に関するお問い合わせは、農産食品科(387-4120)または相談指導係(387-4115)まで