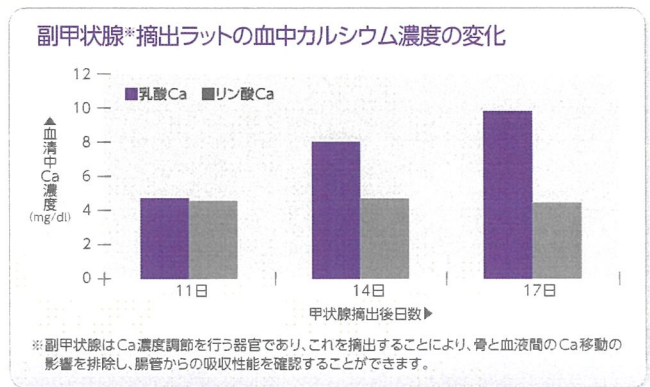
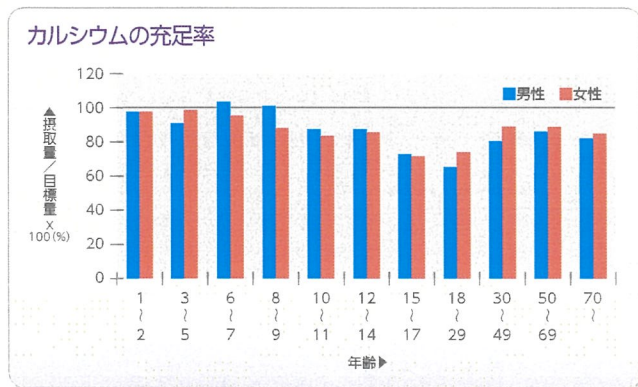


# 「発酵乳酸カルシウム」

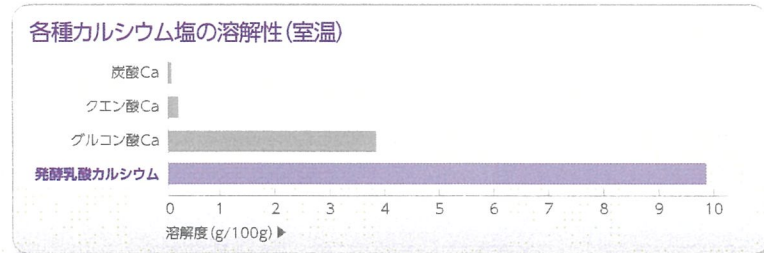
- 顆粒状で溶解しやすく、使用しやすいカルシウム塩です。
- 他のカルシウム塩に比較して、味質への影響が抑えられます。
- 栄養補給のカルシウム源として、高い体内利用率を示します。
- ペクチンやアルギン酸を架橋させ、ゲル化促進や形状維持に寄与します。

厚生労働省による成人の1日の目標量は約600mg。  
カルシウム不足は年々深刻になっています。

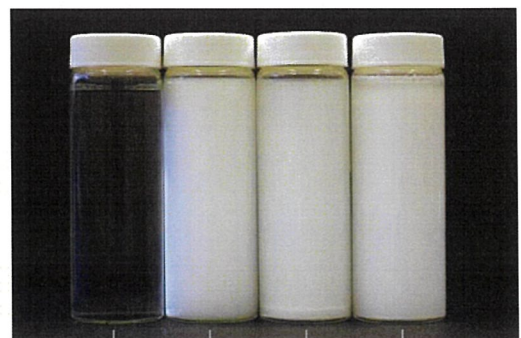


## 乳酸カルシウムによる栄養補給

- 乳酸カルシウムは、その溶解性の高さから、体内吸収率が良好であると言われています。
- 高い吸収性については、カルシウム調整阻害ラットを用いたテストで実証されています。
- 栄養強化剤として、種々のサプリメント、飲料水、ゼリー類などに幅広く使用されています。



各種カルシウム塩の溶解度の比較(室温、5%溶解)



乳酸Ca グルコン酸Ca クエン酸Ca 炭酸Ca