

## Spécifications du produit DC - 15 Barley

Code postal : 701-0131  
OKAYAMA-SHI , KITA-KU , HANAJIRI  
MIDORI-CHO 2-103  
NEWBIOENTERPRISE  
TEL : 086-239-2616

### 1. Matières premières :

Eau, Bactéries issues de Natto (origine préfecture de Okayama) , dextrines indigestibles, amidon de pomme de terre

### 2. Aliments utilisés :

Bactéries issues de Natto, dextrines indigestibles, amidon de pomme de terre

### 3. Apparence du produit :

Poudreuse

### 4. Détails et propriétés du produits :

Quantité	100g	
Matière étrangère	Non-déecté	
Bactériologie	Bactéries	<3,000/g
	Bactéries thermorésistantes	Négative
	Bactéries Escherichia coli	Négative
	Bactéries Fongique	<100/g
Emballage	Hermétique et refermable	
Conservation	Conserver dans un endroit frais à l'abris de la lumière	
Date d'expiration	Non-ouvert : jusqu'à 2 ans après la date de fabrication (Après 2 ans la couleur ou l'odeur du produit peut être affectée).	

# A Développement du produit

Le procédé de fermentation utilise les bactéries DC-15 bacillus subtilis provenant du Natto. On réussit à obtenir un produit alimentaire avec des effets bénéfiques contre les caillots sanguins et l'artériosclérose. Cette réaction attira l'attention, des études furent menées et on découvrit que ces bactéries DC-15 bloquaient efficacement les glucosidases.

Autorisation nationale Corée du Sud : No.10-0708286

Autorisation nationale spéciale Japon : 4465337

## **B Explications :**

### Les caractéristiques fonctionnelles des bactéries DC-15 bacillus subtilis du Natto :

Entrave efficacement l'activité des glucosidases, réfreine l'élévation de l'indice glycémique après le repas, des effets favorables aux personnes diabétiques.

### Que sont les glucosidases alpha?

Les glucosidases sont présent dans l'intestin grêle sous forme d'enzymes capable de décomposer le glucose ; les glucides ne sont absorbable qu' uniquement après avoir été transformés en glucose. On constate que le fait d'entraver l'activité des glucosidases ralenti le processus de transformation en glucose, ce qui résulte à un taux glycémique faible.

### Utilisation possible des bactéries du natto DC-15 dans l'alimentation :

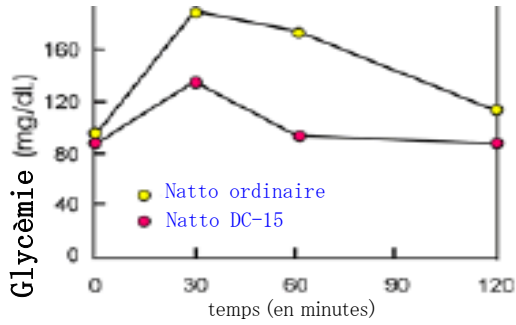
- Natto
- supplément alimentaire
- nourriture (Ramen • pizza • céréales etc.)
- nourritures pour animaux domestiques

### Caractéristiques du Natto contenant les bactéries DC-15 :

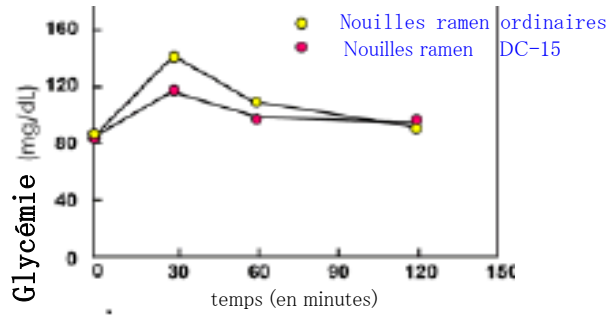
- Le natto concu à partir de bactéries bacillus subtilis DC-15 présente une grande réactivité face aux glucosidases.
- Les glucides qui n'ont pu être cassés par l'intestin grêle seront décomposés par les micro-organismes contenu dans le gros intestin. Dans son ensemble, les bactéries DC-15 améliorent et renforcent le transit intestinal. Le produit est inodore et est caractérisé par une légère saveur suave, ce qui permet de consommer facilement le produit en le combinant avec d'autres aliments.

(Graphique) Perte de poids causé par la baisse de l'indice glycémique en rapport avec l'activité bactériologique du natto DC-15 entravant les glucosidases.

• Hypoglycémie

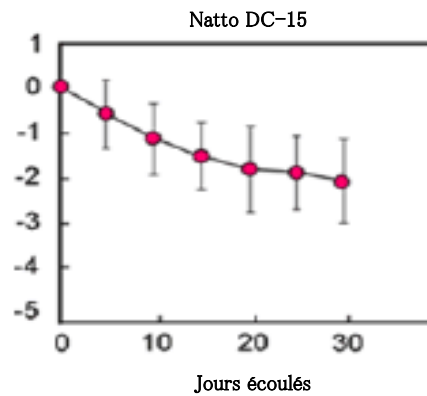
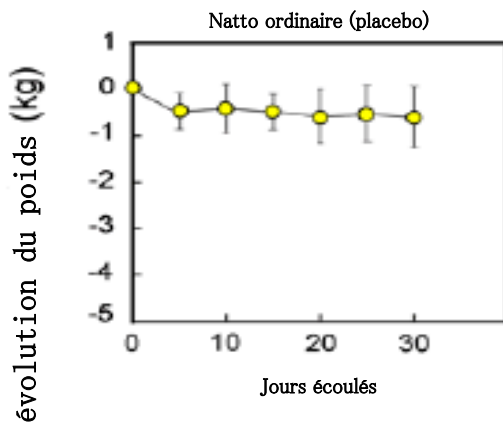


Effets hypoglycémiques du DC-15 (homme 20-30 ans) Absorption de 75g de sucres après avoir consommé 1g de DC-15 natto sec congelé



évolution glycémique après consommation des nouilles ramen fabriqué à partir de natto DC-15

• Perte de poids



évolution du poids corporel d'une femme de 20-30ans après consommation quotidienne de DC-15 natto 1g de natto DC-15 congelé avant chaque repas



Image au microscope électronique de la bactérie DC-15