ENZYME ALIMENTAIRE MARUMI

Good Life Planning SARL

Présentation de l'Enzyme Marumi

Effets de l'enzyme :

- détoxifiant
- améliore la circulation sanguine
- renforce le métabolisme
- élimine les graisses
- renforce le système immunitaire
- aide à la digestiont et à l'absorption des nutriments
- agit sur la régénération cellulaire

Autrefois, comme au Japon, les aliments avaient tendance à dépérir dans un pays chaud et humide, c'est pourquoi la création d'une source de nourriture à partir d'aliments fermentés était devenu idéale et très répandue. Nous trouvons toujours cette base de nourritures fermentées dans l'alimentation quotidienne du japonais lambda (soupe miso, sauce soja, haricots fermentés Natto, liqueur de riz saké etc.).

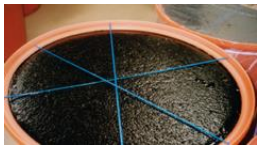
Cependant, de nos jours peu de ces aliments bénéficient d'un procédé de fermentation naturel. Des problèmes tels que le coût de production et autres obligent bon nombre de fabricants à faire l'usage de conservateurs pour la fabrication de sauce soja ou même de proposer du vinaigre synthétique. Nos habitudes alimentaires modernes manquent cruellement de nourriture issue d'une fermentation naturelle. Pour pallier ce problème l'enzyme alimentaire fut développée. L'enzyme dans le corps à un rôle bien plus curateur que celui des antibiotiques, il décompose, recompose les bonnes cellules et permet une meilleure absorption des éléments nutritifs issus de notre alimentation. Il aide le corps à se débarrasser des mauvais éléments à travers la sueur et les urines. On peut prétendre que l'enzyme aide à maintenir un bon métabolisme, augmantant ainsi les capacités du corps à lutter contre le stress et autres maladies.

Caractéristiques naturelles de l'enzyme Marumi

① On utilise essentiellement des matières premières d'origines naturelles pour la production.

Plantes sauvage des montagnes, variété de plante très robuste contenant une grande quantité de minéraux et vitamines représentent la source principale de matières premières.

② Brassage naturel fermenté pendant plus de 5 ans.



La matière première est sélectionnée en fonction des saisons. Procédé de fermentation de 5 ans jusqu'à fermentation. Une méthode de fabrication similaire à la fabrication d'un saké d'excellente qualité. La température ambiante de la pièce n'est pas artificiellement altérée malgré le froid ou le chaud que l'on peut encourir au cours de l'année.

③ 25 variétés de matières premières

L'enzyme utilise principalement le riz brun, les algues, des plantes sauvages etc. On dénombre en tout 25 variétés de matières premières sélectionnées naturellement en fonction des saisons puis transformées en nourriture fermentée. On peut trouver des produits fermentés très attractif présentant plus de 100 ou 300 variétés de matières premières, mais le faire d'utiliser plus de variétés ne signifie pas nécessairement que le produit contient plus d'enzymes. Il est impossible de contrôler et mesurer la valeur nutritive du produit si l'on fait un trop grand emploi de variétés de matières premières. Il est nécessaire de combiner les matières premières efficacement sans penser à la compétitivité du produit en ajoutant inutilement un grand nombre de matières premières sans nécessairement changer le facteur nutritif. Combiner les bonnes matières premières, permet d'obtenir un ferment de bonne qualité.

④ Contient plus de 30 variétés de minéraux naturelles

L'enzyme Marumi comporte plus de 30 variétés de minéraux ; calcium, magnésium, silicone, sélénium, phosphore etc. La plupart de ces minéraux activent les enzymes à l'intérieur du corps.

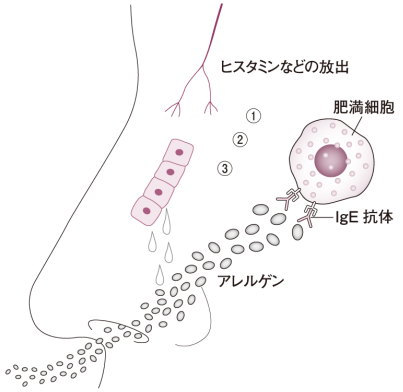
⑤Nourriture faible en calorie

Le produit enzyme Marumi est différent de la plupart des boissons enzymatique contenant une grande quantité de sucre. L'enzyme alimentaire Marumi est faible en calorie contenant 287kcal pour 100g.

⑥Renforce le système immunitaire et active les hormones sexuelles.

La recherche et les expériences ont été mené sur des souris cobaye. Cependant, des test cliniques humains ont pu être mené sur des critères et des conditions rigoureuses, confirmant la stimulation et le renforcement du système immunitaire ainsi que l'activation de la testostérone et des hormones FSH.

cas observé	cas médical	cas amélioré	cas amélioré	taux d'amélioration
déficience immunitaire	20	20	18	90%
déficience endocrinienne	20	20	4	20%
anomalie Biochimique	20	20	15	75%
anomalie acide aminé	20	7	4	57%
anomalie traces métalliques	20	10	2	20%
anomalie vitamines	20	3	1	33%



⑦ Utilisation dans de nombreux domaines

Quand l'enzyme Marumi est dilué par 500 jusqu'à 1000 et utilisé en agriculture ou autres, on obtient de meilleures récoltes et on constate une diminution importante dans l'emploi de pesticide. On peut également utiliser l'enzyme Marumi pour lutter efficacement contre l'atopie, une cuillère à café dans le bain suffit.

Différence avec une enzyme ordinaire

	Enzyme Marumi	enzyme normal	Réaction
Matière première	Sélection rigoureuse de 25 variétés de matières premières essentiellement des plantes sauvages	Peu ou beaucoup trop de matière première, principalement cultivé en serre.	Mauvais rapport minéraux nombres qualités
Période de fermentation	Au moins 5 ans	3 à 6 mois	Dû à une période de fermentation relativement courte, et à une trop grosse quantité de sucre, l'assimilation de l'enzyme est mauvaise.
Procédé de fermentation	40℃ ou plus dû à une fermentation naturelle.	La température de la pièce comprise entre 20 et 25 degrés ou plus, la fermentation se fait sous haute température sur un court temps	Difficulté à voire l'appartion de bonnes bactéries vigoureuses.
propriétés gustatives	Utilisation minimale de sucre brun, produit moins sucré	Contient 3 fois plus de sucre blanc, très sucré	Le taux de sucre dans les sang peut facilement augmenté.
test clinique	Tests cliniques réalisés sur des animaux et des hommes	Uniquement pharmaceutique et sur souris cobaye	Les effets sur le corps humain sont inconnus
Méthode de fabrication	Procédé naturel de fabrication et de fermentation sur 5 ans. Matières premières sélectionnées en fonction des saisons	Matière première est procédé en une seule fois, la fermentation est simplifié et effectué en un temps relativement court	Un processus de fermentation trop simplifié ne peut produire un grand nombre de bonnes bactéries.

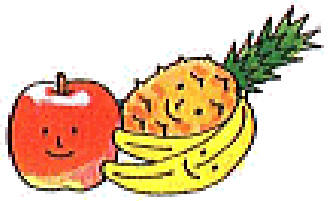
Matières premières

Classification	Dénommination	Provenance
Fruits gros calibre	pomme, plaquemine, peche	canton de Saihaku, préfecture de Tottori
Saccharide	sucre brun	Okinawa
	mais	Hokkaido
fruits petit calibre	prune, vigne sauvage, gomme	pied du Mt. Daisen
Fraise	Fraise sauvage, fraise du jardin	pied du Mt. Daisen
Rhizome	carrottes	canton de Saihaku, préfecture de Tottori
Leafy vegetables	choux, broccoli	canton de Saihaku, préfecture de Tottori
Algues	Hijiki algues comestibles, algue goémon	Hokkaido
graines céréales	riz brun	canton de Saihaku, préfecture de Tottori
autres	graines de soja	Hokkaido
	melon cantaloup, pastèque, kiwi, tomate	canton de Saihaku, préfecture de Tottori
	ananas, banane	Philippines

※La fabrication des enzymes est conduite en février (période hivernale). Raison pour laquelle les ananas et les bananes sont importés.

Fermentation naturelle

Méthode de culture intermédiaire (Février)
La préparation des matières premières se déroule en Février période la plus foide durant laquelle le saké japonais est conçu. Les matières premières pommes, bananes, ananas etc. sont directement plongées en entier dans une base de sucre brun réduit à un état liquide hautement concentré. Les enzymes et autres éléments nutritifs sont extraits par la suite.



Procédé de fermentation (à partir du mois d'Avril)
Le maïs est ajouté. L'amidon est converti en glucose.

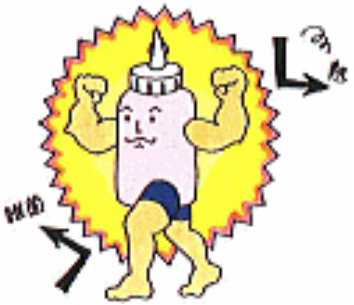
(à partir du mois de Juin)
Le malt obtenu du riz blanc fait brunir ce dernier. Différentes protéines et amino acides provenant de riz, soja et autres fruits sauvages de saisons sont implémentés dans le processus de fabrication du produit.

(à partir du mois d'Août)
Au stade le plus opportun de la fermentation, les algues sont ajoutées. Prunes, pêches et melon cantaloup y sont également ajoutés.

(De Septembre à Octobre)
Utilisation d'une variété de fruits telle que des pastèques, tomates etc. en vue de l'automne. Le glucose et les acides aminés sont transformés en alcool à partir de levure sauvage.

Un long processus de vieillissement et de fermentation (5 ans ou plus à partir de Novembre) Grâce à une fermentation naturelle, en période hivernales, la fermentation à un bas degré de température est utilisé pour garder un procédé naturel.

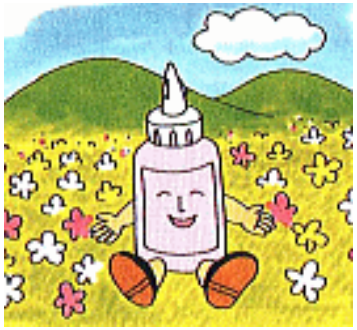
Procédé de fermentation (2ème année)
25 variétés de cuture intermédiaire de plantes sauvages, de riz brun, de fruits, d'algues sont brassés et la prolifération de leurs bactéries est mis en pratique. Et ce en fonction des saisons durant la première année. Ces bactéries contiennent de puissantes enzymes qui ont connu des températures variables durant l'année ; jusqu'à 40 degrés de différence. D'une fermentation douce à une fermentation active en été, ce processus enrichi le produit fermenté au fur et à mesure.

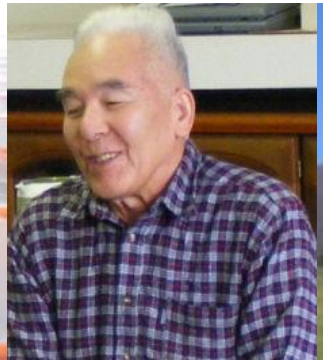


Processus de culture acclimaté (3 à 5 ans) Après avoir atteint un certain niveau de maturation, durant la seconde année les enzymes esterase sont produites à partir des sécrétions provenant des bonnes bactéries. (Un procédé de fermentation ordinaire ou naturelle est plus difficile à controler car la température n'est pas fixé). Le fait de pouvoir sentir le développement des enzymes esterases est le fruit de nombreuses années d'expériences.

※Esterase : Ester complexe d'une structure moléculaire avancée, qui induit un effet aromatique sur la nourriture.

En ce sens les enzymes qui ont nécessité un développement sur 5 ans, activent les enzymes à l'intérieur du corps, devenant ainsi une nourriture fermentée.





Flux de production

Le brassage des 25 variétés de matières premières (fruit gros calibre, céréales en grain, saccharide, fruit petit calibre, tubercules, feuilles de végétaux, algues) est préparé et réalisé durant les meilleures périodes de l'année.

Mesurer le poid

Brassage

Le malt de riz blanc est inséré

Concentration

Maturation à basse température

Confirmation de la production d'enzyme esterase

ajustement

emballage

expédition

L'histoire de l'enzyme Marumi

【Le dévouement de M. Maeda】

Fondateur et créateur Marumi Enzyme, Ryoji Maeda est né en 1940 dans une famille d'agriculteur. Il aimait énormément les richesses que la nature pouvait offrir depuis son enfance. Il fit des études avancées de chimie, et éprouvait un vive intérêt pour les plantes de montagnes poussant dans de rudes conditions. Après ses études il rejoignit une entreprise de catalyseurs métalliques. Il comprit le rôle des catalyseurs et s'intéressa particulièrement à la photosynthèse des plantes. Il se demanda pourquoi les plantes des montagnes pouvaient se développer sans le moindre fertilisant. Il commenca à se focaliser sur les enzymes contrôlant la photosynthèse. Il fit 8 années d'études et obtint 2 masters. Il concentra ses études sur l'oxidation, la réduction de matière organique, les caractéristiques dynamique et statique de la méthode enzymatique. Afin de maximiser l'efficacité de l'agriculture, il décida de développer une enzyme liquide. Il acheva le produit en 1973. Il expérimenta le fruit de ses recherches pendant 3 ans sur des légumes, fruits, riz et blé. Il put achever une meilleure croissance et une meilleure récolte avec un moindre coût.

◎Importance des plantes

Les plantes sont nécessaires à la création de l'air que l'on respire. Les plantes et les êtres humains possèdent une réaction écologique à la fermentation. Par exemple, les aliments que nous consommons sont transformés en éléments nutritionnels. Notre métablisme décompose la nourriture dans notre estomac sous forme de molécules, puis par le biais d'un processus de fermentation, les éléments nutritionnels sont absorbés et distribués dans tout le corps. La fermentation joue donc un rôle important et est un phénomène vital essentiel à notre corps. La signification de l'enzyme Marumi est aussi vitale pour les plantes, car il permet des créer des produits issus de l'agriculture avec de grandes valeurs nutritionnelles, garantissant également une efficacité et un bon rendu de récolte.

◎L'environnement naturel du Mt. Daisen

L'importance de créer un produit naturel dérivé de matières premières extraites de l'environnement présent au pied du mont Daisen ; J'ai choisi une source stable pour l'extraction de ces microorganismes car je crois qu'il est important de consommer le même type d'aliments que nos ancêtres avaient l'habitude de consommer par le passé. Je me suis consacré pendant plus de 30 ans à la production de nourriture fermentée végétale, et je suis fier d'avoir créé une mixture enzymatique naturelle. Je serais très heureux de savoir que l'enzyme Marumi ait pu contribuer à vous aider à retrouver la santé.

Avis des clients

Effet anti-âge performant

J'ai longtemps souffert des genoux. 4 mois après avoir commencé à consommer le produit mes sensations de froid aux genoux ont disparu alors que j'en souffrais même en été

(une femme de 68 ans)

J'ai longtemps souffert de constipation, j'ai commencé à constater les résultats 1 mois après avoir commencé la consommation du produit. Maintenant j'ai un très bon transit interstinal. Je me sens beaucoup mieux!

(Une femme de 74 ans)

On m'a diagnostiqué une hépatite C il y a 10 ans, mes résultats d'analyse n'était pas favorable. 6 mois après avoir débuter la consommation du produit. Mes résultats se sont améliorés et j'ai retrouvé un état de santé me permettant de plus être en permanence dans un état grippé. (Une femme de 65 ans)

J'ai découvert que mon fils de 4 ans souffrait d'asthme. 2 mois après avoir commencé la prise régulière du produit, ses spasmes ont disparus et il ne s'enrhûme plus

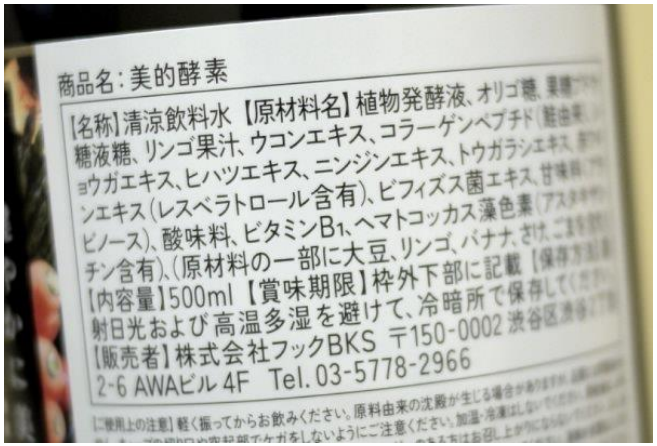
(Un consommateur âgé de 4 ans)

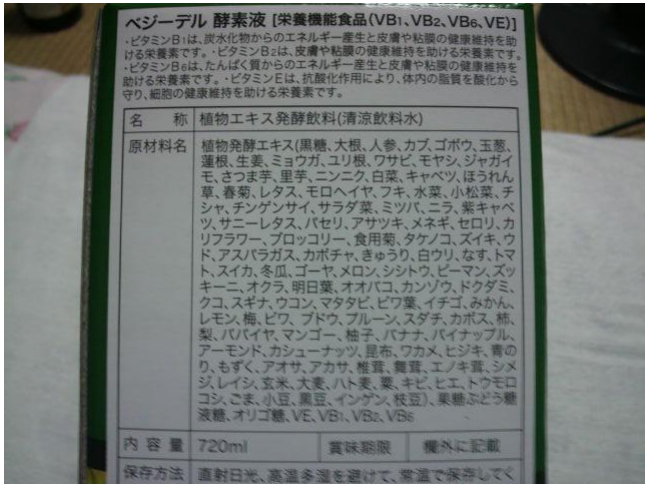
Je m'occupe de ma femme qui est malade, je n'arrivais pas à trouver le sommeil et continuait à boire de l'alcool. Mes résultats d'analyse du foie n'était pas bons. 2 mois après le traitement aux enzymes, mon foie se porte mieux.
(Un homme âgé de 53 ans)

Après mettre longtemps tué à la tâche au travail à la ferme. J'ai été victime de rhumatismes. J'ai beaucoup souffert notamment lorsque j'allais aux toilettes durant la nuit. Après avoir commencé à boire le produit, mes problèmes gastriques diarhés etc. étaient finis et je ne ressens plus aucunes douleurs. (Un homme de 65 ans)

J'ai longtemps consommé d'autres types de nourritures diététiques à cause de mes problèmes d'atopie. Je détestais sortir et restais confinée à la maison. Maintenant je sors plus souvent, et on me dit même que je me suis embelli.
(Une femme de 29 ans)

Informations concernant les ingrédients employés dans une boisson enzymatique ordinaire.





Nourriture additives, extra, poudre, nutrition sont utilisés dans la conception de la majorité des produits dérivés d'enzymes.

Seul l'utilisation de matières premières naturelles est faite durant le processus de fabrication de l'enzyme Marumi.