

# 【モズクのコイタン】の効果

(モズクのエキスを3年以上放置しても、抗菌作用が働き腐敗しません)

モズクを乳酸菌で発酵すると、食物繊維(コイタン等)は、腸で《善玉菌の餌になり、胃腸を丈夫にして、免疫力を高める》

高分子コイタンは、低分子コイタンに分解し、

- 1、大腸で、水分と共に、血液に吸収され、腎臓へ
- 2、腎臓で、塩分や老廃物を濾過後、肺から心臓へ、
- 3、心臓から、新鮮な血液が各臓器へ(血液の浄化)
- 4、血管内の、癌細胞(白血病)を攻撃、
- 5、臓器内の、腫瘍(異物)を攻撃し、アポトーシスさせる
- 6、腫瘍の栄養になる、血液を送る血管を作らせない
- 7、インフルエンザウイルスを、消滅(不検出)
- 8、食物アレルギー等を、正常化(食物を脳が異物と誤認し攻撃)

\* 家畜の疫病の、予防(牛口蹄疫 豚コレラ 鶏インフルエンザ)

\* 家畜や養殖魚介類の、飼料に活用

## 乳酸菌発酵〈モズクのコイタン〉は健康飲料

資料 \*財団法人日本食品分析センターにて分析

\*富山大学と理研ビタミンの共同研究

\*九州大学 白幡寛教授 宜野湾クリニック天顔院長(がん患者に与える)

\*三重大学 田口寛教授(癌をアポトーシス)

\*沖縄高専との共同研究資料(インフルエンザウイルスを消滅)

\*泉崎病院 医師の報告 \*中の町クリニックでノートパソコン治療結果

\*琉球大学元教授安里龍 低分子コイタン \*畜産農家の報告書