

なべちゃんが推薦する わけありの「おいしいパン」

① 日持ちするそのわけは？

抗酸化能と抗菌性が高い北米原産のアピオスが入っているから、酸化されずに菌も生えにくい。

② ボリュームがあるそのわけは？

乳酸発酵はさせないが、乳酸菌の菌体を入れることにより、ボデイをひきしめ、噛みごたえのある物性になっている。

③ おいしいというそのわけは？

アピオスと乳酸菌菌体をいれることにより、米粉を使わずに「もちもち感」を出し、噛めば噛むほど味がでるパンになっている。

したがって、他に例のない主食になるパンになっている。いってみれば「プレーンスタイルのボリュームのあるミルクパン」である。これが、なべちゃんの推薦する理由です。

なべちゃんが推薦する

「桑の実と林檎のチカラ」

① 抗酸化能が強い

桑の実には、抗酸化能を有するアントシアニン類とクロロゲン酸類が入っている。林檎のポリフェノール類も抗酸化能を有する。

② 抗ストレス作用がある

ストレスを与えたマウスの血清中の過酸化脂質をすばやく減少させた。高い抗酸化能を有するポリフェノール類と量的に多く含まれる鉄などのミネラルが効いていると思われる。

③ 抗H I V 活性がある

食物繊維に含まれるリグニンがビタミンCの活性酸素消去能を相乗的に高めるとともに、ヒト由来の培養細胞系で抗H I V 活性が見られた。

昔懐かしい桑の実の味は、免疫能を高めてくれるとなべちゃんは信じております。

参考文献：Anti-stress, Anti-HIV and Vitamin C-synergized Radical Scavenging Activity of Mulberry Juice Fractions. *In Vivo*, 20, 499~504, 2007