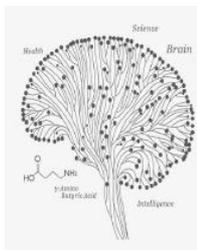


GABA (Gamma Amino Butyric Acid):非タンパク質性アミノ酸, GABA成分は記憶力増進と血糖値上昇抑制、血圧低下に役立つ褐色米に多く含まれている。このGABA成分が10%配合のギャバ塩を紹介します。



「GABA」は初めて聞きましたか？  
GABAは脳代謝向上、意欲低下などの治療に使われています。ブレインフードとも呼ばれるGABAは脳や中枢神経系の重要な抑制性神経伝達物質で、脳の代謝や循環促進作用があるといわれています。



## 製品イメージ



## 品質特性

Name	Quality characteristics	Packaging (Formulation)	Remark
(生) Lacto GABA Salt FOB BUSAN \$40/kg	GABA>10%, Nacl>60%, Lactate>0.5% Probiotics Alive : log10 (CFU/g) over 4 Lactobacillus culture (dead cells): log10 (CFU/g) over 8	Powder Paper plastic bag (bulk) Bottle, PE, Stick Pouch	None MSG
Lacto GABA Salt FOB BUSAN \$35/kg	GABA>10%, Nacl>60%, Lactate>0.5% Lactobacillus culture (dead cells) : log10 (CFU/g) : over 9	Powder Paper plastic bag (bulk) Bottle, PE, Stick Pouch Solution(bulk) IBC Tank, Vinyl pack	None MSG
Low Na Lacto GABA Salt	GABA>10%, Nacl>60%, Lactate>0.5% Totally soluble in water	Powder Paper plastic bag (bulk) Bottle, PE, Stick Pouch Solution(bulk) IBC Tank, Vinyl pack	None MSG

## メリット

- 01 成長期の子供や青年発育と頭脳発達に欠かせないGABA成分を配合した塩です。
- 02 汁物、和え物、チゲなど、どの料理にもよく合うコクのある美味しい塩です。
- 03 海洋生物原料を活用した天然高機能性新素材を開発するマリンバイオプロセス製品です。