

## DELVO<sup>®</sup> PRO LAFTI<sup>®</sup> (プロバイオティクス) シリーズ

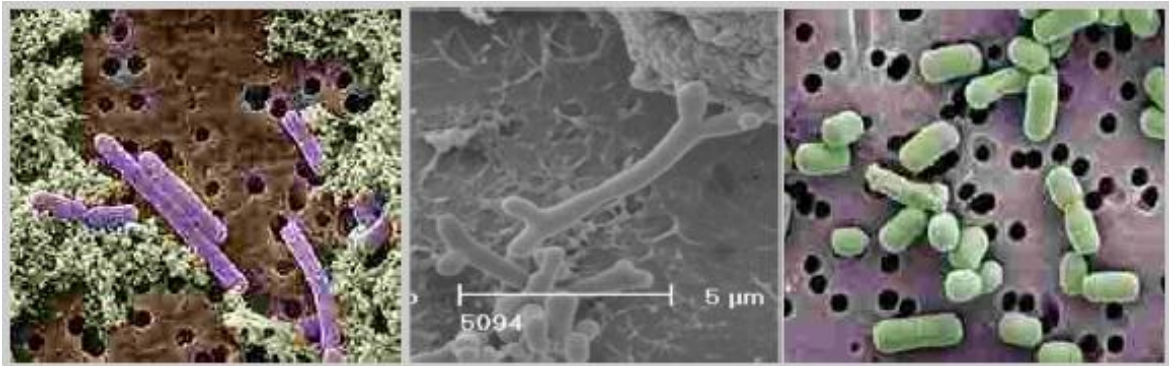
【製品概要】 LAFTI<sup>®</sup> (Lactic Acid bacteria Food Technology Innovation) は DSM 社の膨大な乳酸菌ライブラリーの中から、安全性・有効性・安定性を徹底的に検証し選びぬかれたプロバイオティクスカルチャーです。

### 【乳酸菌】

アシドフィルス菌 *Lactobacillus acidophilus* LAFTI<sup>®</sup> L10

ビフィズス菌 *Bifidobacterium lactis* LAFTI<sup>®</sup> B94

カゼイ菌 *Lactobacillus casei* LAFTI<sup>®</sup> L26



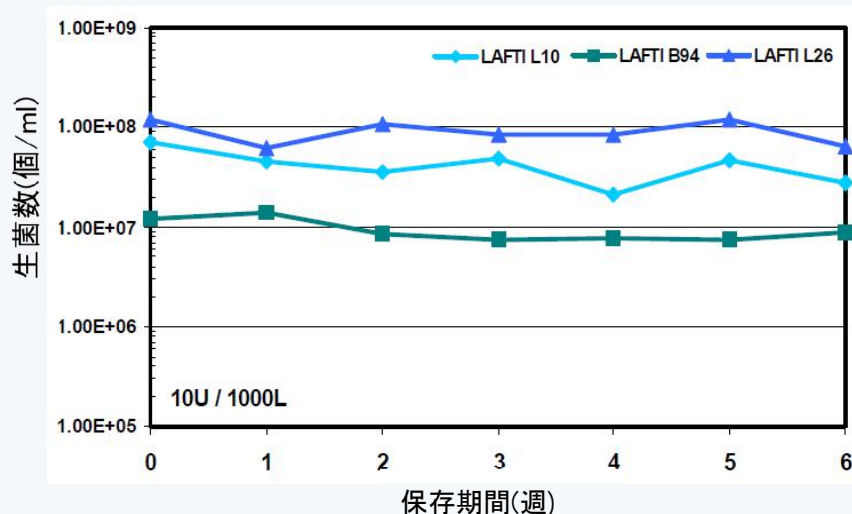
*L. acidophilus* LAFTI<sup>®</sup> L10

*B. lactis* LAFTI<sup>®</sup> B94

*L. casei* LAFTI<sup>®</sup> L26

### 【ヨーグルト中での生菌数の推移】

LAFTI<sup>®</sup> シリーズの乳酸菌は最終製品の保存中も生菌数が減らないことが確認されています。



### 【LAFTI<sup>®</sup> の効果について】

様々な臨床試験が行われております。詳細についてはお問い合わせください。