

健康美麗的關鍵秘密 酵素



感謝台灣的好山好水孕育出豐富的自然資源，讓我們能做出品質最佳的酵素食品。

新鮮的自然食材+我們的用心=禾酵素

緣起

禾泰生技於2011年創立，創辦人自幼出生農務家庭，深刻體會農家吃苦耐勞，儉樸勤奮的草根性，只求禾穀豐收，全家安泰，故取「禾泰」二字自勉，以「低頭才是向青天、倒退原來向前進」之謙卑精神，精益求精，超越自我。禾泰生技的創辦人對研究充滿熱情，看見越來越多黑心商品，添加抗生素、瘦肉精、三聚氰胺及塑化劑等。創辦人懷著『憂天下之憂而憂』的精神，深感痛心之餘。也以先進的生物科技技術檢驗食品安全，希望能為大家的健康把關。但是只有被動地進行檢測，總是難以周全，

並且有感於近年來大眾越來越重視飲食對身體健康的影響，不良的飲食習慣容易引發各種慢性疾病，並且吃藥不是根本解決之道，而是應該從自然均衡的營養補給作為基礎。創辦人開始思考如何能進一步，讓大家能維持健康？總括各方資料後，發現原來古老的發酵技術有著讓人體保持健康的奧秘，也聯想到幼時老奶奶總是用心製作的醱酵食品，使家人都充滿精神與活力，於是對酵素食品進行深入研究。所以禾泰生技推出『禾酵素』，以純菌接種發酵的技術，生產品質優良不含任何化學添加物的天然複合酵素食品，且工廠具有國際ISO9001:2008及HACCP國際品認證的醱酵

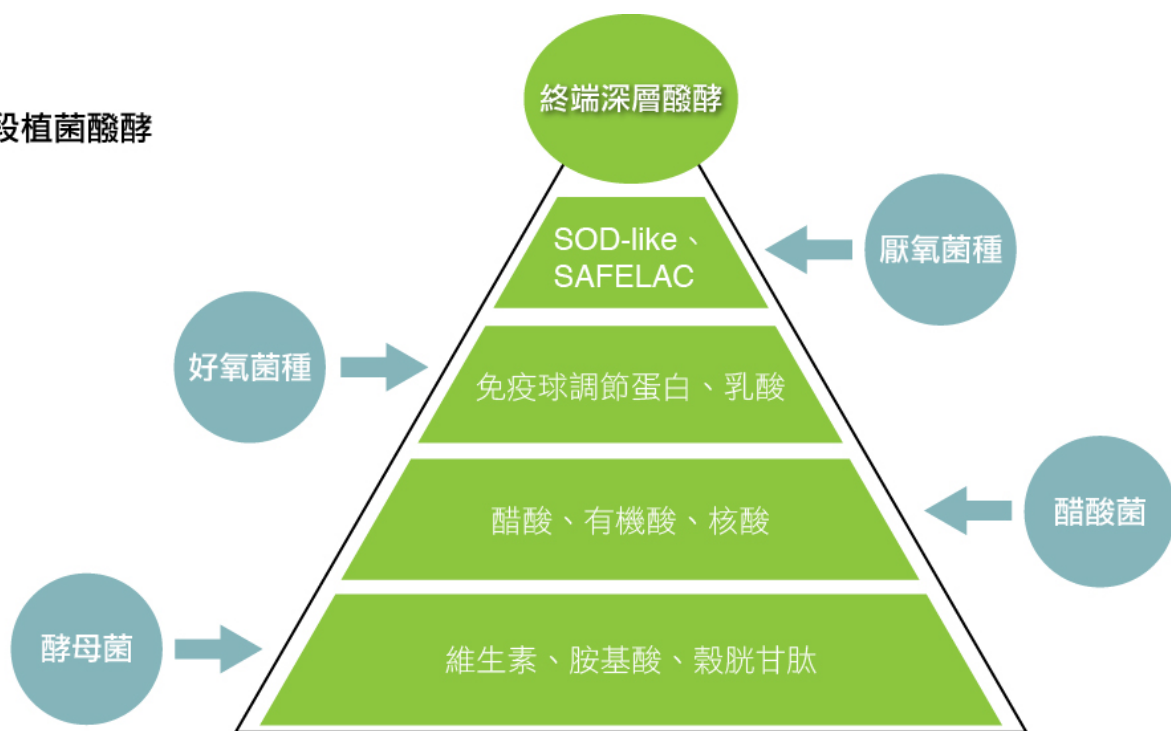
技術，並在自主檢測與三方多重單位檢測嚴格把關下，提供大家絕對安全無虞之產品。

禾酵素將以先進的微生物應用技術，研發優良產品，分享優質人生，並以誠實、創新、分享為企業文化。天然、實在為製造宗旨，期望我們的產品能分享給更多人，能擁有優質的健康人生。

有『禾』不同

1. 傳統與創新，依中醫天人合一概念結合最新微生物醱酵技術。
2. 堅持 100%天然食材，並按照食材屬性分開醱酵，終端再以重合醱酵技術控制品質。
3. 分階段醱酵+純菌接種全程歷時至少一年以上，酵素活性與質量絕對是台灣頂級酵素。





醱酵期歷時一年以上

酵素具有生命力

禾酵素以積木玩具為例子，向大家說明，人體每天所攝取的各種食物，就像是積木零件，但是光有零件是沒有用的。在此酵素就扮演著極為重要的角色，酵素是組合積木的手。假使吃進了最好、最貴、最營養的食物，若沒有酵素的幫助，便像是取得很多積木零件，卻沒有靈巧的雙手來組合，積木只是一堆零散的積木，什麼都不是。

酵素可以輔助啟動人體細胞，增進新陳代謝，讓人體健康。所以酵素可說是最具生命力的營養素。人體原本就具有酵素，但是隨著年歲增長，生活習慣不良，這些珍貴的酵素慢慢流逝。

保持健康的祕訣，適當運動、不要吃垃圾食物以及喝禾酵素，讓身體簡單獲得豐富的體外酵素，來彌補漸漸消耗的酵素。現在就讓禾酵素做您的酵素補給站，讓您提升酵力，健康幸福。

特殊營養素介紹：

SOD-like (類超氧化物歧化酶)

SOD (超氧化物歧化酶) 屬於一種人體容易吸收的抗氧化劑，由於體內酵素型抗氧化劑屬於大分子物質，若直接補充，很容易被胃腸消化酶分解，難以發揮作用。所以禾酵素經過特殊技術生產 SOD-Like (類超氧化物歧化酶)，它具有 SOD 的相似功能，也能促進人體內 SOD 的合成，重要的是它不會輕易被人體消化酶破壞，而且是小分子好吸收。SOD 的活性高低也是判斷一瓶酵素的好壞依據。

SAFELAC

乳酸菌肽屬於一種乳酸菌代謝產物，乳酸菌本身除了對人體有健胃整腸功能外，其代謝過程中會產生許多有益物質，所以禾酵素利用醱酵技術生產具特殊功能的乳酸菌肽。乳酸菌肽的抗菌功能主要是利用其蛋白質結構上不同部位有不同的電價，

類似活性界面劑特性，使得指標菌細胞膜結構部份變化，而導致指標菌死亡。乳酸菌肽的功能類似抗菌素，但作用機制不同，具專一性，完全不產生抗藥性及毒性，而且不易被人體中胰蛋白酶破壞，可有效抑制病原菌的生長。其中最特殊的是專門針對幽門螺桿菌的乳酸菌代謝產物:SAFELAC。SAFELAC針對幽門桿菌有明顯的抑制、殺菌效果，乳酸菌代謝產物又是美國FDA歸類為公認安全食品 (GRAS)。

認證純菌安全無虞

食品安全是我們的基本責任，醱酵過程中微生物扮演關鍵角色，因為肉眼看不到，所以如果菌種活性不夠強，亦或是菌種來源不明，很容易導致其他的壞菌孳生，例如：大腸桿菌、金黃葡萄球菌等。禾酵素以先進技術，能分階段接植不同菌屬，並採用美國FDA，核可安全的菌株，以確保酵素的品質與安全性。

談『禾』容易

1. 禾酵素產品全素食者可食用嗎？

禾酵素為天然蔬果與多種天然植物發酵萃取而成，其內容物絕無添加蔥、蒜、韭菜等非全素素材，保證素食者可食用。以及禾酵素富含維生素A、D、E、K、B群及C。更有多種人體無法自行合成之必需胺基酸，不但全素者可食用，更能補給素食者可能營養不均之情形。

2. 禾酵素口感較酸？

禾酵素含有許多種植物成份，再經過多種微生物發酵。乳酸菌所產生的乳酸、醋酸菌所產生的醋酸，以及果實中所含的檸檬酸等。酸乃是調整身體酸鹼平衡的有機酸，是體內能量轉化過程中的重要元素。

3. 禾酵素的原液較不黏稠？

食品學中「高糖」乃是天然的防腐劑。然而禾酵素是

採用國際認定安全之純菌發酵，製造過程皆經嚴格品管監控，絕對不會產生雜菌感染或菌種突變，所以禾酵素可在低糖的環境下，依然保持最佳的穩定狀態。由於低糖所以較不黏稠。

4. 飯前或飯後食用？

一般而言，人體腸胃對營養份的吸收是在空腹。但是禾酵素為全方位營養產品，含豐富的SOD-like、維生素、微量元素、及多種消化酵素等營養成分，因此空腹或食用禾酵素，則對各種營養元素吸收度較佳。然因飲用酵素初期會產生暈眩反應，如本身已有很嚴重的病症，如肝硬化、糖尿病、腸胃潰瘍性問題，則建議飯後飲用以避免反應會太激烈，無法承受，並以少量多次的方式逐漸增加飲用量。

5. 酵素對腸胃道有何影響？

當體內消化酵素不足時，

食物會無法完全被分解吸收，若腸道壞菌太多，便會對這些沒有完全分解的食物進行醱酵作用，產生一些對身體有害物質，若在酵素的協助下，腸內的有益菌便能發揮他的實質功能，抵抗那些有害菌，進而改變腸內的菌叢生態。

6. 禾酵素食用後，可能產生的暈眩反應？

人體從健康到生病，從正常逐漸轉變到不正常，因而身體會產生不適，一旦時間久，對自身的病況也逐漸習慣，因此反覺「正常」，當使用保養食品調整這種所謂的「正常」狀態反轉向健康時，又會產生一個「正常轉向不正常」的過程，這個階段所發生的身體反應，在中醫學理上稱為「暈眩反應」。飲用禾酵素後，會先進行「體質大掃除」，把沉積在體內的各種毒素及大小毛病全抓出來，必然對體弱者產生衝擊，產生暈眩反應，尤其在使用初期，一般人會由酸性體質轉為鹼性體質，逼使有毒物質排出體外，同時伴隨種種症狀及反應。

7. 禾酵素保存方法？

禾酵素堅持採用新鮮自然食材及純菌接種發酵，發酵製程中絕不添加任何水份，為100%發酵濃縮原液，如未使用時，請勿直接在瓶內添加水分以免影響原液菌叢生態。



狀美麗
蔓越莓濃縮精華

天作之禾
濃縮本草



不好意思，讓您久等了

我們針對男性與女性朋友需求不同，量身打造兩隻不同屬性的酵素液，希望能讓每位顧客感到貼心，每位顧客就像是我們的家人，讓家人身體健康，食的安心是我們一份真誠的心意。



CALL enzyME

找我有酵

有酵專線+886-3-4533105