

【牡蠣のすごいパワー】～脂肪肝になんでいいのか～

すごい働きを見つけました！

牡蠣は肝臓の栄養になったり、悪いものを解毒するところなので肝臓に良いのはわかるんですけど脂肪肝にいいっていうのがわからなかったんですね。油は油のもので溶かさないといけないのではと思ってたんですが血液浄化作用があり、中性脂肪の除去効果、コレステロールの除去もあるんですって！善玉コレステロールを増やしてくれるそうなんです。



- 急性肝炎慢性肝炎
- 造血作用、貧血の方、血流改善
- 新陳代謝も良くして解毒をしてくれる
- 肝臓の栄養にもなる
- 血液浄化作用

脂肪肝に対しての効果がちょっとわからなかったので管理栄養士さんにお聞きしてわかりました。肝臓に脂肪が多いと肝臓が生まれかわりにくい。そこに鉄分を取りすぎると（ウコンとか飲むと）鉄分が多いので肝硬変に進行してしまいます。



牡蠣の成分の主な成分は亜鉛、タウリン、グリコーゲンですね。

そのタウリンですが油を溶かす、分解する働きがあります。

タウリンが胆汁酸をつくります。そしてその胆汁酸が油を溶かします。

タウリンにも油を溶かす分解する働きはあるんですね～。



これは学術の資料にも載ってるそうなんです。特に脂肪肝でお困りの方はいちど牡蠣肉エキスを試してみてもらうとよろしいかと思います。牡蠣は新陳代謝も良くて活発に生まれ変わりを促進してくれます。

○ミネラルも多いので栄養にもなる

○暑いときの熱中症予防対策にも

○肝臓を丈夫にする解毒作用

○体力増強、夏バテ、疲労回復作用など

素晴らしい作用があります。天然のものです。合成のものはお勧めできませんが天然の食事としてなかなか取りにくいものを補ってもらうということで小さなお子様からお年寄りの方まで使っていただけます。特に夏場は脱水したりとかで脳梗塞とかも起こしやすいんです。しっかりと血を増やして血流を良くしてあげると脳梗



塞の予防にもなります。 いちど、夏バテ疲労回復にも予防にも、ぜひお試し下さいませ！

コロナが増えています！

亜鉛が少ない人が感染しやすいそうです。牡蠣肉エキスは亜鉛がたっぷり！

感染予防に牡蠣肉エキスを！