

いらっしやいませ、ご訪問ありがとうございます、あなたの悩みを解決する情報が見つかれば幸いです

洗淨・脱脂・浄化・環境改善

- 97%生分解無公害洗剤
- 無公害強力さび取り剤
- マイクロバブル発生機
- 農畜産用ステビア

놀라운 야채재배를 누구나 집에서 쉽게 할 수 있습니다 비
 록 당신이 아무것도하지 않아도...
 소의 유방염의 예방·치료에 항생제의 남용을 피하기 위해
 비용 효과 발군의 스테비아 ...

防汚・防カビ・抗菌対策

- 防汚・防カビ・消臭・抗菌
- ストップ・ザ・カビ被害

省エネとCO2の削減

- 超薄型アルミ遮断熱材
- 機能性遮断熱クロス
- 建築用遮断熱塗料

安全・安心・被害防止

- アスベスト工事資材
- 仕上塗材の剥離剤

その他

- ホーム
- 企業理念
- 特商法の表示
- 個人情報保護
- お問合せ
- 人生の名言
- 便利サイト



돼지의 스트레스

돼지는 스트레스가 큰 골칫거리
 돼지는 매우 섬세한 동물이므로 스
 트레스 등을 받으면 몸을 꺾고 건강
 면에 큰 영향을 미칩니다. 돼지가받
 는 스트레스를 조금이라도 감소시
 켜주는 위해서는 환경 정비가 중요
 하지만 돼지의 면역력을 향상시키
 는 동시에 스트레스와 질병을 극복
 강한 몸을 만드는 것이 매우 중요합
 니다.



소의 유방염

유방염은 전염성 유방염과 환
 경성 유방염의 두 가지로 나눌
 수 있습니다. 양자의 주요 원인
 으로 시설 환경 관리와 소가받
 는 스트레스 등에 의한 저항력
 의 저하가 현저입니다. 유선염
 은 사람이 가능하면 방지 할
 수도 있습니다. 그러기 위해서
 는 소 안티 병을 높이고 면역력
 을 향상시키는 것이 절대적으
 로 필요합니다.
 낙농가에게 '유선염'은 심각한
 문제입니다. 파라파이 산 스테
 비아가 유방염·유방염 예방에
 효과가있는 것은 알고 계십니
 까?



닭고기와 계란

닭이 체력이 다해 건강하게
 하면 (면역력의 향상), 산란
 율 증가, 산란시기가 빨라지
 고 동시에 계란의 품질이 향
 상됩니다, 또한 배설물 냄새
 도 줄일 수 있습니다.

파라과이 국산 스테비아 잎 추출물 고농축 100% 원액
page-end (대통령령 12224) 해일 피해 지역의 염해 제거



스테비아는 남미 파라과이 원산의 국화과의 다년생 식물 '면역 잔디'라고도 향산화 작용과 살균력과 면역 활성 작용이 있습니다

알고 계십니까 파라과이는 지금까지 조류 독감의 BSE 발병이 확인되지 않고 세계의 주목을 받고 있습니다. EU·USA·CANADA 등 외국의 축산 업계에서 맹위를 떨치는 조류 독감 등에 대하여 닭의 면역력이 크게 강화되는 데이터가 확인되어 주목되고 있습니다.

남미 파라과이에서는 옛날부터 원주민들이 닭, 소, 돼지의 먹이로 스테비아를 섞어 먹여했습니다. 현재 파라과이는 미국, 유럽에서 스테비아를 매일 수많은 업체가 채도하고 있습니다. 그 이유는 남미 파라과이에 있어서는 아직 조류 독감의 발병이 확인하지 않습니다. 헝가리 정부는 직접 남미 파라과이 조류 독감 대책 용으로 스테비아를 사러오고있다. 우리 회사도 스테비아의 확보에 전력을 다하고 있습니다.

당사의 TPK 스테비아 액체는 "파라과이"정부로부터인가를 얻고 위생 증명서·품질 증명서의 첨부가 의무화, 더욱이 대통령령 (No.12224)라는 보증 문서도 받고 있습니다. 정부의인가를 얻어 일본으로 수입하는 업체는 우리 회사뿐입니다. TPK 스테비아 액체는 스테비아의 잎을 햇볕 건조 열수 추출한 것으로, 첨가물은 전혀 첨가하지 않습니다. 당도를 일정하게하고 용기에 포장되어 있습니다. 스테비아에 포함 된 스테비오사이드이라는 성분은 원산지 인 파라과이의 식재에 가장 많이 포함되어 있습니다.

page-top 乳房炎への適用例 農作物への使用方法 津波被害地の塩害除去 page-end

元気な家畜のために

TPKステビア

牛の慢性乳房炎に改善効果!

[TPKステビアはリキッドタイプです、リキッドタイプにすることにより用途の幅を広げました]

- 抗菌力・抗酸化活性
- 天然100%
- 免疫力向上
- 食欲増進

世界が注目する
ステビアPOWER

南米パラグアイでは昔から先住民たちが牛・豚・鶏にステビアを混ぜて食べさせていました。

牛の乳房炎

乳房炎は伝染性乳房炎と環境性乳房炎の二つに分けられます。両者の主な原因として、施設環境の管理と牛が受けるストレスなどによる抵抗力の低下が原因です。乳房炎は人が作ること出来ずし防くことも出来ず。その為には、牛の抵抗力を高め免疫力を向上させることが絶対的に必要です。

パラグアイ産
TPKステビアリキッド
5リットル&10リットル入

단맛 성분으로 하고자 합니다 (스테비아 사이도 모두) 라는 테루페 노이드 글리코배당체를 포함하고 있기 때문에 감미료로 사용됩니다. 또한 카테킨의 함량은 녹차의 5 배 정도로 알려져 있다. 일본에는 1971 년에도 도입되었다. 제공하고 자는 설탕의 200 ~ 300 배의 감미도를 가지고 있지만 4kcal / g 라는 저 칼로리이기 때문에 다이어트 용 식품과 당뇨병 환자 용 메뉴 등에 설탕 대신으로 이용되고 있다. 나물로는 당뇨병과 고혈압의 치료와 이뇨제, 강심약으로서 이용되고 있다. 간장의 제조에도 사용된다. 파라과이에서는 오래전부터 마테 차 등 단맛을 부여하기 위해 사용되어 왔다.

가고시마 현의 글재 배농가 퇴비로 사용 유효이 있기 때문에 "스테비아 농법" 되는 유기재 배농법도 생겨나고 있다.

동물 실험에 의하면, 생체 내에 받아들여진 제공하고 구조를 바꾸지 않고 배출되는 것을 알 수 있다. 그러나 스테비아 추출물이 식품 첨가물로 허가되어 있는 것은 일본과 브라질 뿐이며, 미국과 EU 국가, 싱가포르, 홍콩 등에서는 발암성 등의 혐의의 해인정되지 않는다. 스테비아 추출물을 감미료로 사용하는 일본의 인스턴트 식품이나 청량음료, 스낵 등이 해당 국가에서 판매 금지되거나 철거되는 등의 사건도 일어나고 있다.

하지만 일본이 중심이 되어, JECFA (유엔 식량 농업 기구와 세계 보건 기구 합동 식품 첨가물 전문가 회의)에 2003 년 3 월 후생 노동성 통해 신청하고 2004 년 6 월 JECFA 에서 스테비아 감미료의 잠정 ADI (이하에서는 유해한 영향이 없는 한계 값)이 설정되어 국제적으로 스테비아의 안전성이 인정되었다. 지금은 감미료로서 뿐만 아니라 스테비아를 발효시킨 건강 음료 및 화장품에의 응용도 되어 있다.

스테비아라고..... 무엇?

현재 "스테비아" 천연 감미료로 알려져 있습니다.

국화과의 다년 초로 원산지는 남미의 파라과이입니다. 70 ~ 80cm 정도 성장하고 흰 가련한 꽃을 많이 붙인다.

원주민 인디오들은 16 세기 경부터 이미 천연 감미료로 사용하거나 약초로 소중하게 사용했다고 기록되어 있습니다.

지금도 파라과이에서는 잎 분말 추출물이 약으로 시판되고 있습니다.

1970 년 농수성이 시험으로 수입 주로 홋카이도와 큐슈에서 시험 재배를 농가의 전환 작물로의 계약 재배가 활발하게 되었습니다.

불필요하게 된 스테비아의 줄기를 퇴비로 작정 굴 나무의 뿌리에 쌓아둔 곳, 맛뿐만 아니라 모양도 색깔도 남다른 좋은 열매가 생긴 것 같습니다.

이를 계기로 스테비아의 줄기를 이용한 농업 자재, 건강 식품, 화장품 등이 태어났습니다.

토양을 되살리는 스테비아

스테비아를 유기적으로 사용하면 미생물이 모여 멋진 활성이 되는 것이 발견되고 있습니다.

여기에는 깊은 의미가 있으며, 스테비아를 토양에 사용하면 토착 균이 활발하게 움직이기 시작하고 좋은 토양을 만듭니다. 토착 균은 그 지역의 기후 조건에 가장 적합한 균형 있게 살아있는 미생물입니다. 알기 쉽게 말하면 관동 지방의 토착 균은 홋카이도에서 그 진가를 발휘할 수 없습니다.

스테비아는 미생물이 좋아 좋은 먹이가 되고, 토착 균을 불러 증식시킵니다. 그리고 미숙한 유기질을 분해하여 비료 성분을 식물의 뿌리가 흡수하기 쉽도록 변경합니다. 식물의 뿌리와 미생물에는 공생 관계가 뿌리는 미생물의 먹이가 되는 성분을 분비하는 미생물은 뿌리의 양분 흡수를 도와줍니다.

스테비아는 이 관계를 더욱 좋게 하고 토양과 식물의 뿌리를 강화하고 토양 병원균을 억누르는 작용도 있습니다.

[page-top](#) [乳房炎への適用例](#) [農作物への使用方法](#) [津波被害地の塩害除去](#) [page-end](#)

"농약도 안심"

스테비아는 선택적 살균 작용 (유용한 균을 죽이지 않고 나쁜 균을 선택적으로 살균하는 작용)과 유기 인계·유기 염소계 살충제를 시간이 지남에 따라 분해하는 작용이 있습니다. 농약을 사용하지 않을 수 없지만, 스테비아를 사용하여 농약을 줄일 수 있으며, 남은 농약도 스테비아가 분해 해주기 때문에 무농약에 가까운 제품을 제공할 수 있습니다.

"스테비아는 안전한가?"

홍콩 식품 환경 위생 서 3 월 스테비아가 포함되어 있을 가능성이 있다고 소매점에 넛신 야키소바 "UFO 곱빼기" 등의 인스턴트 식품이나 자키 글리코의 스낵 등 4 개 품목의 철거를 명령합니다 했다.

홍콩에서는 스테비아는 암이나 다른 건강 문제와 관련이 있다고 지적되고 감미료로 승인되지 않고, 사용 허가가 되지 않습니다. 싱가포르에서도 스테비아가 포함되어 있는 일제 식품 판매 금지되어 있습니다.

스테비아는 EU와 미국에서도 발암 성이나 생식에 미치는 영향 등의 우려가 있다고 안전성이 의문시되고 식품 첨가물로서의 사용을 허용하지 않습니다.

스테비아는 파라과이 원산의 다년 초 목으로 남미에서는 16 세기 경부터 감미료로 사용되고 있었습니 다.

있는 스테비오사이드, 레 바우 디오 사이드 등의 단맛 성분을 포함 설탕량의 약 200 ~ 300 배의 감미도를 나타내는 것으로 알려져 있습니다.

일본에서는 시클라메이트 등 발암 성이 문제가 된 합성 감미료 대신, 천연 감미료로 1970 년대부터 홋카이도와 큐슈에서 재배가 시작되었습니다. 건조한 잎에서 단맛 성분을 추출하여 절임, 진미 수산 가공 식품, 간장, 과자 빵, 조림, 통조림, 청량 음료 등으로 이용되고 있습니다. 감미도가 높는데, 설탕의 90 분의 1이라는 저칼로리 것이 인기를 끌면서 정확히 "스테비아"라는 청량 음료도 있을 정도입니다.

국가가 식품 첨가물로 허용하고 있기 때문에 안전성에는 문제 없다고 생각하기 쉽지만, 스테비아는 국제적으로 아직 승인을 얻을 수 없습니다.

또한 국가가 승인 한 합성 착색료 적색 2 호는 미국에서는 사용 금지이거나, 91 년까지 금지했다 적색 40 호는 미국과 캐나다의 압력으로 91 년에 인가되고, 국가가 식품 첨가물 물건의 안전성에 대해 어떻게 생각하고 있는지 생각해도 있습니다.

최근에는 스테비아를 토양 개량에 사용한 스테비아 농법이라는 것도 있습니다. 다이옥신이나 니코틴 등을 해독하는 스테비아 추출물을 농작물에 미치는 잔류 화학 물질을 분해하여 작물이 튼튼하게 자랄 토양이 되고, 미네랄과 비타민을 많이 포함 건강한 작물 수 있다는 것입니다. 스테비아 농법으로 만든 꿀은 당도가 높아진다 든가. 식품 안전이 요구되는 가운데, 일본에서 허가 된 것이라도, 안전성으로 인해 해외에서 판매 할 수 없게 되면 앞으로 뭔가 영향이 나온다고 생각합니다. 이에 따라 국내의 안전 기준이 강화되면 바랄뿐입니다.

안전성 시험

스테비아 추출물의 안전성은 각종 독성 시험, 돌연변이 원성 시험 등 많은 문헌에 의해 확인되고 있습니다.

또한 스테비아 추출물의 규격은 제 3 판 기준 첨가물 자주 규격 (일본 식품 첨가물 협회 발행)에 기재되어 있으며, 스테비오루 글리코 몸 량으로서 80.0 % 이상으로 정해져 있습니다.

농작물에 스테비아 사용 방법
각 작물의 아이콘을 클릭하여보십시오



"스테비아 농법이란 ..."

다이옥신이나 니코틴 등을 해독하는 작용이있는 스테비아 추출 물질을 농작물에 주는 것에 의해 잔류 화학 물질을 분해하고 유해 미생물을 활성화하기 위해 団粒 구조의 수분과 양분을 유지하기 쉬운 토양입니다. 또한 무기 질소를 많이 보유하고 미생물이 뿌리권에 많이 모이는 위해 병원균을 막아 농작물이 필요할 때 필요한만큼 양분을 흡수 할 수있는 토양로 바꿉니다. 또한 모근이 많이 나오기 위해 칼슘, 마그네슘의 흡수가 많은 식물의 생리 장애가 나오지 않게되어, 인의 흡수가 잘되기 때문에 광합성이 활발 해지고 있습니다. 그 결과, 뿌리의 의욕이 좋고 수세가 강해 질병 어려울 건강하고 긴 수명을 자르기 수 있습니다.

원산지 파라과이 주의 : 12 세 이하의 사람은 마시지 마십시오. 혈압을 내려 버리는 보고가 나오고 몸이 완성되지 않은 어린이의 섭취 너무 (1 일 1g)에 주의합니다. 스테비아는 감초뿐만 아니라 노 칼로리 첨가물 설탕 대신 식품에 이용되고 있기 때문에, 이미 평소의 식사에도 포함되어있는 경우가 많으며, 허브 티로 더 섭취에 각별히주의하세요.

스테비아는 남미 파라과이에 자생하는 다년초로서 높이 1 미터 정도 성장하고 하얀 작은 꽃을 피웁니다.

스테비아의 잎은 수세기 동안 파라과이와 브라질에 사는 원주민들 사이에서 장의 잎이 표주박 한 개 분의 뚝은있는 마테차를 달게한다"는 말에 표현대로, 쓴맛이 강한 메이트 차에 단맛을 추가 천연 감미료로 이용되어 왔습니다. 16 세기에 스페인 정착민이 남미 원주민의 전통 스페인 본국에보고 한 것으로 요 루타에서 스테비아가 알려진 계기가 되었습니다. 현재 스테비아가 식품 첨가물로 인정 받고있는 일본과 브라질에서는 스테비아는 안전한 노 칼로리 천연 감미료로, 음료, 과자류 등에 널리 이용되고 있습니다.

스테비아의 주요 성분

스테비아의 잎은 스테비오사이드는 단맛 성분을 포함하고, 설탕의 200 ~ 300 배 강한 단맛이 있습니다. 최근의 연구에서는 스테비아는 녹차의 약 7 배의 항산화 작용이 있습니다.

또한 O-157이나 살모넬라 균 등 유해 세균을 살균하는 작용, 알레르기 · 아토피 치료제 인 스테로이드 호르몬 제의 부작용을 완화하는 작용 에이즈 바이러스를 억제 작용, 땅속의 유기 인계 농약이나 니코틴 염소를 분해하는 작용 다이옥신을 분해하는 작용이 있다는 것도 밝혀 왔습니다. 스테비아 추출 물질을 농작물에 주는 농약을 분해하여 토양을 개량하고, 튼튼하고 오래 보존의 좋은 야채와 과일을 만든다 "스테비아 농법" 시도가 시작됩니다.

놀라운 스테비아 농산물

그 배를 먹은 사람은 아무도 "앗싸!"라고 말한다. 지금 시장에서 가장 주목 받고 있는 농산물이었다. 외형은 기존과 동일하지만, 만드는 방법이 전혀 다르다는. 그것이 "스테비아 농산물"로 불리는 것도. 도대체 기존의 것과 어디가 어떻게 다른지, 그 혁명적 농법이란! ?

스테비아 과일은?

● 도쿄 츠키지에서 지금 대단히 성황 농산물이었다. 그것이 스테비아 농산물라는 것으로, 배, 복숭아, 토마토, 소송 채 등 종류가 풍부. 하지만 시장의 입하량은 거의. 예를 들어 토마토의 경우 총 입하량이 64.1 톤이지만 스테비아 토마토는 232 킬로미터로 전체의 1%에도 못 미친다. 따라서 입하하자마자 스테비아 농산물은 순식간에 매진 버린다. 그 인기의 비밀은 무엇일까 ...

● 스테비아이란?

스테비아는 국화과의 다년생 식물로, 그 줄기와 잎에서 감미료를 취할 수 출 온다. 원산지는 남미 파라과이에서 일본에서는 1971년부터 천연 감미료로 수입이 시작 됐다. 파라과이에서는 일반적으로 차 (허브 티처럼)로 마셔왔다.

● 스테비아를 사용한 제품들

야채와 과일뿐만 아니라 스테비아를 사용한 제품은 사실 가까운 곳에 많이있었습니다.

간장,라면, 표시에 볼 스테비아 청량 음료, 요구르트, 후춧가루 등 다양한 제품에 서 감미료로 이미 사용되고 있습니다. 스테비아는 1996 년에 식품 첨가물로 정식 으로인가되어있었습니다.

● 스테비아 농법

이러한 달콤한 과일과 야채를 생성 비밀은 스테비아 농법이라는 일본 특유의 기 법이었다. 스테비아 농법 탄생의 계기는 15 년 전에 가고시마의 굴밭에 있었다. 스테비아를 재배하던 농부가 감미료로 사용 스테비아의 잎을 수확 한 줄기를 퇴 비로 굴밭에 스테비아 농축액으로 뿌린 결과, 그 나무가 굴 만 맛이 변화하고있는 것을 발견했다. 그 이상한 파워가 도대체 무엇인지 8 년에 걸쳐 연구 한 결 과, 드디어 스테비아 농법을 완성했다. 그것은 스테비아 농축액을 사용 작물 성장 하는 것으로, 농축액을 물로 희석하여 밭에 뿌리는 작물은 스테비아 성분을 듬뿍 흡입 단맛이 늘어난 과일과 야채된다는 것.

● 스테비아 효과

또한 스테비아는 단맛을 증가뿐만 아니라 그 밖에도 여러가지 효과가 확인되고있 다.

(1) 발군의 단맛

가장 큰 효과는 뭐니 뭐니해도 단맛이었다. 배의 경우 당도를 측정 해 보면 '보통 의 배'가 12.9 %인데 비해 '스테비아 배'는 14.5 %의 수치를 나타낸다. 수치에서 도 스테비아 농법에 의해 생긴 배 더 달콤한 것을 알 수있다.

(2) 오래 (자른 배의 경우 색상이 달라 어려운)

보통의 자른 배의 경우 공기 중의 산소와 배에 들어있는 폴리 페놀이라는 성분이 반응하여 산화 해 버리지 만, 스테비아 농법에 의한 배는 스테비아 성분이 폴리 페놀의 산화를 방지 변색하기 어렵다.

(3) 면역력 증가, 농약이 적다

스테비아를주고, 땅 속의 미생물이 증가. 이에 따라 식물의 면역력이 올라 농약이 적다.

● 스테비아 농산물은 현재 생산량이 적기 때문에 도내에서는 일부 식품 매장에서만 취 급하지 않습니다.

● 감미료로서 스테비아

일본은 발암 성이 문제가 된 시클 라 메이트와 즈루젠 등의 합성 감미료를 대체 천연 감미료로 1970 년경 농수 남미 파라과이에서 스테비아를 도입, 시험 재배가 시작되었 습니다.

있는 스테비오사이드, 레 바우 디오 사이드 등의 단맛 성분이 다량 함유되어 있으며, 이들은 설탕의 250 배의 단맛이 있고, 그러면서도 칼로리는 90 분의 1입니다. 현재 다양한 가공 식품에 이용되고 있습니다.

● 감미료를 넘어선 다양한 파워

원산지 남미 파라과이에서는 옛날부터 인디오 사이에서 심산의 묘약로 애지중지 아르 헨티나 대학의 크루거 교수의 문헌에 "스테비아의 즙은 각종 질환의 완화 각질화 된 피부 연화, 백일해 진정 등의 효과가있다"고 기술되어 있으며, 파라과이 미켈 박사는 1970 년 국제 당뇨병 학회에서 "스테비아의 잎을 달인 액은 당뇨병에 탁월한 효능이있 다"고보고하고 관계 에게 큰 놀라움을 주었다.

● 면역력 저항력 향상

체내에 너무 늘어난 나쁜 활성 산소는 세포 조직을 손상뿐만 아니라 백혈구와 림프구 를 공격하고 감소 시키지만, 반면 항산화 성분이 많이 포함 된 스테비아는 면역력 저항 력을 향상 시킵니다.

● 농작물과 가축에 미치는 놀라운 효과가 있습니다.

예를 들어 스테비아를 먹고 자라는 젖소는 질병이 적고, 건강한 상태를 유지하게 됩니 다.

다양한 실험과 연구를 거듭 한 결과, 스테비아는 가축의 성장을 증사 예를 들어, 젖소의 유방염 방지, 계란 품질 향상, 면역력 강화에 의한 전염병 발병률의 감소 등 놀라운 효과가 보고 된 있습니다.

16 세기 경부터 남미 파라과이에서 감미료로 사용 된 스테비아가 일본에 도입 된 것은 인공 감미료가 발암 성 등의 안전 문제에 속속 금지되고, 인공 감미료를 대체 안전한 천연 감미료가 요구 된 것이 계기가 되었습니다.

스테비아가 식품 첨가물로 허용 된 일본과 브라질에서는 스테비아 추출액은 안전한 칼로리 천연 감미료로서 20 년 이상에 걸쳐 널리 이용되고 있습니다. 현재 일본이 스테비아 잎과 에센스의 세계 최대 소비국으로, 간장, 절임, 과자류, 청량 음료 등 많은 아이টে 단맛을 추가 용도로 이용되고 있습니다.

그 외에도 최근에는 농업 분야에서 스테비아가 활용 된 '스테비아 농법'도 이루어지고 있습니다. 스테비아 농법으로 생산 된 농작물은 맛·저장성·수확량이 올라 농약이나 다이옥신 등 해독 작용도 확인되고 있습니다 또한 동일본 대지진의 쓰나미 피해 농지의 염해 제거에 스테비아를 사용하는 시스템의 연구가 진행되고 있습니다.



TPK 스테비아 액체 원액의 소여주는 방법

스테비아 주는 양

일반적으로 1 일 1 마리에 10 ~ 15cc를 기준으로 주어라.

- 1 유선염이나 기타 질병에 걸린 가축에 대해서는 1 일 50 ~ 100cc를 주어라 (1 일 500cc의 속공 효과의 실적 있음)
- 2 기타 건강한 가축에의 건강 유지에 하루에 10cc 정도를 주어라 (소 상태에 따라 변화합니다.)

스테비아 공급 방법

경구 수유

- 2 물에 혼합 (마시고 남겨 두는 등 일 수 있다)

다른 사료에 혼합 (스테비아 자체 단맛이 있어 먹이가 남긴 음식이 적어진다)

注意

- 1 본 제품은 첨가물을 넣지 않은 천연 것이므로, 양금이 있습니다 하지만, 사용하시는 때는 잘 흔들어 사용하세요.
- 2 학술적인 뒷받침은 연구 기관 등에 의뢰하고 있으므로 기다려주세요.

가축의 음용수에 첨가하여 섭취 할 수 있는 스테비아 잎 추출물의 고농축 액체 원액을 제공하고 있습니다. 일반적으로 식수 1 리터에 대해 0.08%, 식수 100 리터에 80cc 정도의 첨가를 권장하고 있습니다 만, 지속적으로 줄 수에 따라 금액은 한없이 줄여가는 것이 가능합니다. (십분에 일 정도)

식수의 섭취가 아닌 사료에 첨가하는 경우는 1 두당 1 일 5cc 정도의 원액을 먹이의 수분이 너무 증가 않을 정도의 물로 희석하여 살포하거나 또는 피트모스를 리턴 할 때 동일한 비율로주는 등 숙박 연구하세요. 경험을 바탕으로주는 양을 적게하는 것이 가능합니다. (이용자의 용법 제공합니다.)

사료에 섞어 주면 단맛이 증가 맛있습니다, 먹다 남은이 줄어 사료 질감에 도움이됩니다. 고농축 TPK 스테비아 리퀴드 원액

商品名 고농축 TPK 스테비아 액체 (스테비아 잎 추출 원액 100%)

番号A TPK-5 5리터 5リットル

¥80,000 (税・送料別途)

番号B TPK-10 10리터 10リットル

¥140,000 (税・送料別途)

納期 受注後1週間

質問 [ご質問はこちら](#)

注文 [今すぐ注文する](#)

長期契約によるご利用をお勧めします。

earth-friendly with cuttingedge technologies
Ecodyne Ltd. Tel/Fax 042-689-4253
Since May 20, 1998, Copyright (C) 2014 Ecodyne All Rights Reserved