



元泰珍

〈成人病豫防協會專門委員〉

라고 한다.
미국에서 세계 최대의 발
행부수를 자랑하는 베스트셀
러인 전간집지 Prevention
(豫防醫學) 1977. 2. 1월호
의 첫 머리에 마아크 브루노박
사는 「레시틴이란 生과 死의
택임을 결정짓는 물질」 이라
고 단언하고 있다.
필수 지방산을 주요 구성분
분으로 갖고 있는 인지질이
어 있는 燣脂質

활성작용은 레시틴과 케파리의界面活性作用 때문인데, 레시틴은 콜레스테롤을 우화하여 유통으로 배출시킨다.

계란을 하루에 10개 이상 만 먹으면 혈액중의 콜레스테롤을 주지 않는다. 시험보고가 있는데, 그것은 레시틴과 케파리의 유익한 성질이다. 레시틴은 화장용 때문일 것이다. 종종 화장용 지방도 콜레스테롤과 마찬가지로 레시틴에 의하여 유화된다. 레시틴은 결국 고지방을 해소하는데 기여한다. 레시틴이 「콜레스테롤 카일러(killer)」라는 별명이 불리운 것도 이러한 유화작용 때문이다. 레시틴(Lecithin)은 단백질인 thin에는 「피워다」 라는 뜻이 있는데 미국에서는 레시틴 티를 비만수의 목적에 쓰기도 한다. 우리가 영양적으로 섭취하는 영양으로 생생활방법을 위하고 있는 양의 예고되는 지방은 레시틴과 케파리의界面活性作用 때문인 데, 레시틴은 콜레스테롤을 우화하여 유통으로 배출시킨다.

이다. 아세틸콜린이 없으면 근육이 그 내장의 움직임이 있다. 근육의 전장에도 레시틴이 작용하는데 우선 고유은 筋 纖維의 접합체이다. 근육에는 筋原纖維의 접합체이며, 보통 우선 유는 필라멘트 (Filament) 이 접합체이다. 필라멘트는 미오신 (Miosin)과 액틴 (Actin)의 두 종류의 단백질이 있다. 이 두 가지 단

명의
뇨제
천연의 트랑퀼라이저(Tranquillizer), 두뇌의 구상자로서 산성
의 기조물질이며 천연의 이성재료로 활동을 돋는다.
② 血中콜레스테롤 및 中性脂

단백질 (Protein) 이나
하나는 核酸 (Nucleic acid)
id) ○ 또 碳水化合物 (Polysaccharide) ○
糟體 (Polysaccharide) ○

에 의해
반대방향으로도
행된다. 즉
글루타민산으로
아스파라гин산으로
변화
수도 있다. 그러나 다만
루타민산으로부터
되는 것은 불가능하다.
왜냐하면
라이신은 필수 아미노산
기 때문이다.

레시틴은 콜레스테롤킬러, 생령의 기초 대사기능 단백질 부족→대사기능·세균저항력 약화

레시틴은 쿨레스테롤콜리, 생모의 기초 대사 기능
단백질 부족 → 대사기능·세균저항력 약화

레시틴은 우선 60 조의 體細	커다란 학적 가치를 잘못이다. 아니다. 그치를 외면하는 것은	도 레시틴은 비타민D 미네랄 영양	의 하나로 된다는 것이 원인
가지 가지고 있는데 하나	지고 있는 高分子 화합物	있 80% 55% 는	설인에 는 는 있어서
가지 가지고 있는데 하나	생체는 복잡한 구조를	5 80% 는	체중의 나머지의 구성되어
가지 가지고 있는데 하나	복잡한 구조를	5 80% 는	물이고 단백질로

肉食의 과다섭취는 비탄수화물 B₆의 수요를 늘리고, B 세포의 글루카곤(Glucagon)의 분비를 촉진시키는데, 글루카곤은

一日營養物質

lecithin

지금까지 비탄미과 미네랄에 대해 해설해 왔다. 그러나 원래 메가비타민요법은 본자교정의학적 관점에서 구미의 식생활 패턴에 적응하도록 촉진하는 생체항상성요법이기 때문에 필수 지방산의 섭취량이 절대적으로 부족한 동양 (일본인의 제외)에서는 메가비타민요법에 인체구조를 혈성하는 영양불질을 치aga하지 않으면 요법의 효과는 커녕 오히려 해를 입는 경우가 있다. 당뇨가 아미노산이나 필수지방산은 가능한 양질의 것으로 출현해 섭취해야 대사 평형이 유지되어 섬유분을 예방할 수 있을 뿐 아니라 복부지지에 따라 수 있다.

現代醫學의 새물결

메가비타민療法

(VII)

온 중생지상으로 되는 걸도 있고
당신의 인자질로 되는 걸도 있다.
당신의 임여에너지가 인자질이 되기
위해서는 불포화지방산이 나를
풀린 이노사를, 에너지를
미들이 없어서는 안 되는데 레몬은
시련은 그것을 제공하고 있다.

酶制剂이 체액에 흡수되면 몸의 기능이 약해진다. 이러한 단백질의 표적을 밟지하는 역할을 담당하는 것은 이 레시틴이다. 그대로 레시틴의 부족은 균류를 약화 시킨다.

肪의 수준을 저하시킨다.
③ 脂溶性비타민이 흡수를 돋는다.
④ 미량미네랄이 흡수를 돋는다.
⑤ G A S壞疽菌이 사출하는
α毒素, β毒素의 유행작용
유한성耳下腺炎바이러스의 유행
혈관염, 아밀린(Amilin) 등

포의
를
핵속에
있는
유전정보
를
기록한
암호단백질(설계된)
도화(같은것)인 DNA(디
옥시리보核酸)에 의한다.
우리
몸속에서
단백질은 천
만는데 써
결합조직을
여지므로
構造擔當物質로서 죽
요하다.
둘째로는
효소를 바
드는게
쓰여지므로
代謝 담당

公害 없는 自然食品

晋 무원 正農 食品

새사포목 · 正農 혜미 흑소 · 正農 율무 흑소 · 正農 두부 · 콩나물.

自然卵·茶類·미신가루

自然農法으로 재배된 각종 채소류·곡물류 기타.

구입처: 롯데백화점식품부·신세계백화점식품부·유명슈퍼마켓

전화 : 566-0720 · 722-7728로 연락하면 편리한 구입처를 안내.

— 자연농법으로 건강을 지키는 풀무원 —

