

生活習慣病予防効果をもつ 水溶性食物繊維アガベイヌリン

<http://www.l-haf.co.jp>

注目のイヌリンとは

イヌリンは欧州・メキシコでは
1万年近く食されてきた

難消化性デキストリンなどと違い
自然に存在する安心な食品

アガベイヌリンは特に水に良く溶け
食品への展開が容易

■整腸作用・善玉菌増加

・イヌリンは水溶性の食物繊維で、その殆どが上部消化管では消化されず大腸にまで届き、ビフィズス菌のような腸内有用細菌を増殖させ（プレバイオティクス）、腸の調子を整え便秘などを解消します。

■糖尿病対策

・低カロリーであると共に、血糖値や血中インスリン値を上昇させません。

■ミネラル吸収促進

・イヌリンの摂取により、腸管内におけるミネラル（Ca、Znなど）の吸収を促進します。

■デトックス効果

・有害物質を吸着・排泄することから、デトックス（解毒）効果も期待されています。

知的財産権

1. 「高水溶性アガベイヌリンの製造方法、固体アガベイヌリン、アガベイヌリン水溶液及び副産物」
出願人：(株)アガベ、グアダラハラ自治大学 発明者：小倉哲也、小嶋良種ら、特願2006-159273、出願日：2006.6.8.
2. 「ミネラル吸収促進食品、ミネラル吸収食品及びミネラル促進方法」
出願人：(株)アガベ 発明者：小嶋良種ら、特願/2009-1712491、出願日/H21.3.24.

メキシコでは古くから食されていて安全!

イヌリンを多く含むアガベ(テキーラの原料植物)は、メキシコ各地の9000-2500年前の遺跡で見つかった人糞や歯の化石などの分析から、アガベが主食のひとつであったことが確かめられている。

メキシコのビールとも称されるプルケはアガベのピーニャ部分に穴をあけ、溜まった樹液を数ヶ月にわたって掬い取り、発酵させたアルコール飲料であり、発酵させていないアガベ樹液は甘く、アグアミエルと呼ばれ、メキシコ中で広く飲用されている。

テオティワカン遺跡にアガベを栽培したり、プルケをつくったりするAD200年の壁画がある。



欧州では古くから糖尿病に利用!

イヌリンを多く含む菊芋はヨーロッパでは「糖尿イモ」と呼ばれ北アメリカ原産で、日本でも長野県天竜川流域で食されてきました。自然の中にイヌリンを含んだものとして、ダリア・タンポポ・ゴボウ・チコリー・アザミ等キク科の植物に多いといわれています。

1) 糖尿病対策としては

- イヌリンは、消化酵素で分解されませんので、小腸で吸収されません。イヌリンは糖分が肝臓に吸収されるのを遅らせます。ですから、インスリンの変動がおだやかで、急激な分泌を必要とせず血糖値を上げません。
- イヌリンは胃の中で膨張した流動状態となり、腸管に移動します。腸では消化されないため、長時間の満腹感を与えます。過剰なインスリンの分泌による空腹感を誘発しませんので、血糖値を上げません。

2) コレステロール値を低下させます。

- イヌリンがビフィズス菌を活性化させ、ビフィズス菌が繁殖するとHDLが体内に多くなり、コレステロールの適量が維持されます。コレステロールの過剰吸収を防ぎコレステロールバランスを維持します。
- 食物繊維と胆汁酸が混じってゲル状の繊維となり、過剰なコレステロールを取り除きます。

3) ナトリウムの吸収を抑えます

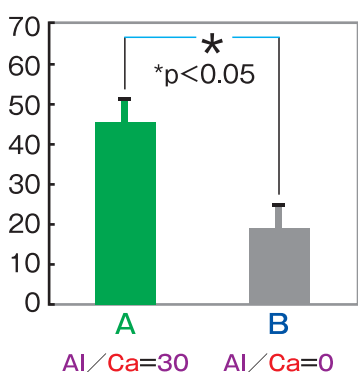
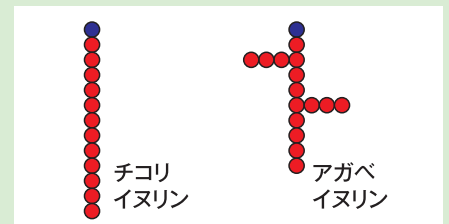
- イヌリンは腸の中でナトリウムと結合、その吸収を妨げ、塩分の摂り過ぎを予防します。

4) ビフィズス菌を活性化し、腸内菌を活性化させます

- イヌリンは腸内でフルクトオリゴ糖に変わり、これがビフィズス菌の餌になりビフィズス菌を増殖させます。そして、有害菌の増殖を抑え、腸が浄化され、腸の働きが活性化されて、老廃物の排泄を促します。

冷水にでもさっと溶ける アガベイヌリン顆粒はアガベ100%

直鎖のチコリーヌリンと比べ、
20倍以上水によく溶ける分枝鎖アガベイヌリン



1日にアガベイヌリン(A1) 9g(A) 摂取でカルシウム(Ca)の吸収が統計的有意差をもって増加したが、下痢のような有害事象はなく、各種血液検査にも全く異常を生じなかった。

(大阪市立大学医学部)

アガベ研究所

理学博士 小嶋 良種

〒594-0013

大阪府和泉市鶴山台4-7-3

TEL 0725-44-0709

携帯 090-9883-3207

eualq002@ican.zaq.ne.jp

http://www.0-haf.co.jp