

ホ酸なDの包接現象を利用した比較を行ったところ、グルコース群よりもγ-C-D機能性は数多くあるが、特筆すべきは、他の糖質に見られるような血糖値の急激な上昇がなく、長時間にわたって体内にエネルギー補給できる機能性糖質である点である。

持久力向上に有効なγ-C-D

（株）シクロケムでは、「γ-C-Dの血中へのブドウ糖徐放性」「γ-C-D摂取による血漿グルコースの変化する」「γ-C-Dによる持久力向上」など数多くの検討を行ってきた。

特に「持久力向上」の検討では、グルコースとγ-C-D投与後のマウス遊泳時間の比較を行ったところ、グルコース群よりもγ-C-Dを続けさせたところも、グルコースの緩やかな徐放がマウスの持久力を高めていることが推察される。

このような検証結果からγ-C-Dの機能性糖質としての可能性は大きく広がった。実際、γ-C-D摂取により、糖尿病患者の食事管理、持久力競技のためのグルコース徐放性、糖尿病患者の腎不全や神経障害などの合併症の回避などの働きが期待されている。

これまで、三種のC-Dの中で最も検討例が少なかったγ-C-Dだが、「健康成人へのγ-C-D摂取による炭水化物吸収不良のない食後血糖値及び食後インシュリン値の減少作用」が、海外学術誌「Journal of the American College of Nutrition」の中でも紹介されるなど、機能性糖質として学術的な立証性も高くなってきているようだ。

率向上及び徐放効果を確認した。

健康男女（二〇〜五〇歳の男女各二名）を二群に割り付け、絶食と食後二条件にて「α-リポ酸CD-20」カプセル（二〇〇mg/日）と原末カプセルをそれぞれ摂取させ、AU C、Cmax（最高血中濃度）、Tmax（最高血中濃度到達時間）を指標として、一重盲検法クロスオーバー試験を実施。α-リポ酸のバイオアベイラビリティの評価を行った。

その結果、「α-リポ酸CD-20」の方は、γ-C-D包接により、AUCが約一〇%以上向上することを確認した。α-リポ酸原末は、摂取六〇分以内に最高血中濃度を示し、その後急速に低下して摂取前濃度に戻るのに対し、「α-リポ酸CD-20」は、食後摂取で有意性を示し、二〇〇分後に最高血中濃度に到達後、七時間以上高い血中濃度を保持し、「α-リポ酸CD-20」による持続的吸収が確認された。

優れたNK活性を確認 「ガゴメコンブ・フコイダン」

タカラバイオ(株)滋賀県オキナワモズク・フコイダンとワカメカブ・フコイダンと比較しても、その活性はそれぞれ約二・七倍と

究極のサプリメント「花粉エキス」



シンシア・R・メイ CEO

我々の体は実にくまぐまできています。私たちは毎日、さまざまな食物を食べ、快適な生活を送っていますが、そのような食物の中には病原性細菌も生息しているでしょう、病原性ウイルスなどのような危険なものも混在しているでしょう。そのような有害な菌から腸内免疫系は病原菌をはじめとした危険なものだけを排除し、安全な物には反応しないような仕組みになっているのです。

このような免疫系が栄養の偏り、栄養不足、高齢化、食品添加物、ストレスなどでバランスを崩すと、免疫機能が低下し、風邪をひきやすくなり、感染症にかかったり、アレルギー、自己免疫疾患などの病気を発症したり、ガンを引き起こしたりすると言われています。

花粉エキスを利用した花粉症に対する投与試験では花粉症特有の症状である、くしゃみ、鼻詰まり、鼻閉、目のかゆみなどの諸症状が改善したにもかかわらず、IgG抗体値には特に変化が見られませんでした。我々の考えでは「グラミネックスG3」に含まれる、花粉の殻から取り出された花粉タンパク質は分解されて低分子となっているので、容易に腸管免疫細胞と接触することができ、腸管に摂取された花粉タンパク質は、マクロファージ等の攻撃細胞で断片に分解され一部がアレルギーとしてリンパ細胞に提示され、その結果、提示アレルギーに対する免疫グロブリンのIgA・IgGが一方のIgEのアレルギーに対する経口免疫寛容が成立すると理解されます。

この花粉アレルギーは、タンパク質から切り出されたペプチドであり、スギ花粉アレルギーとも類似している部分があるため、スギ花粉に対してもアレルギー反応が抑えられると考えられます。

このような私たちの体にそなわった経口免疫寛容という仕組みのおかげでアレルギー疾患を起さずにくまぐましているのです。

創健社のスプレッドは 全てトランス型脂肪酸が少ない!

トランス型脂肪酸が少ないスプレッド

創健社のスプレッドは、一番しほりのべに花油、圧搾バーム核油といった加工度の低い油を主原料に、全てトランス型脂肪酸の少ない製法で作られています。
◆トランス型脂肪酸は、国産の市販マーガリンで約1.5%~1.3%、バターには2%~4%含まれています。



トランス型脂肪酸 **0.5%**
べに花ハイプラスマーガリン
税込価格：284円(本体価格：270円)
内容量：200g
一番しほりべに花油の軽い風味、発酵乳のクリーミーさがおいしい。宮古島の自然塩使用。



トランス型脂肪酸 **0.9%**
コレステロール1/8
税込価格：420円(本体価格：400円)
内容量：160g
特許製法によりコレステロールは、バターの1/8。低脂肪(バター比25%カット)。

中性脂肪に善い



脂肪の吸収を抑える