

# **Phase 2 (フェーズ 2)** **White Kidney Bean Extract Powder**



インゲン豆は中南米原産で、16世紀末にヨーロッパを經由して中国に伝わり、17世紀半ばに隠元禅師が中国に伝えたと言われ、その名がつけました。日本では白金時豆や大福豆等がその一種です。豆は和菓子などの餡として使用されたり、フランス料理・イタリア料理では白インゲン豆が煮込み料理に好んで使用され、ラテンアメリカ諸国では重要なたんぱく源として重宝されています。



White <sup>Diet</sup> <sup>ダイエット</sup>  
Kidney <sup>Carbohydrate</sup>  
Beans <sup>Absorption</sup> <sup>炭水化物</sup>  
Phase 2<sup>®</sup> <sup>抑制物</sup>  
Beverage <sup>飲料品</sup>  
Tea, Coffee <sup>食品</sup>  
Rice <sup>食</sup>  
Bread <sup>食</sup>  
Curry <sup>食</sup>  
Soup <sup>食</sup>  
白 <sup>インゲン豆</sup>  
Functional <sup>炭水化物</sup>  
インゲン豆 <sup>抑制物</sup>

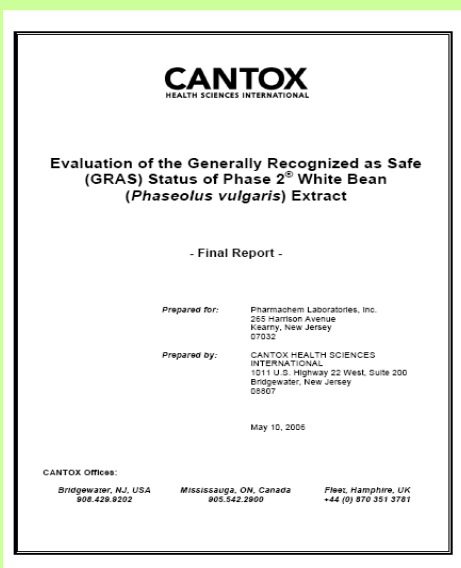
## Phase2(フェーズ2)の特徴

Phase2(フェーズ2)はファーマケムラボラトリーズ社 (Pharmachem Laboratories, Inc) が製造した白インゲン豆を由来の  $\alpha$ -アミラーゼの作用を抑制するダイエット素材で炭水化物の消化を抑制する働きがあるとされています。

Phase2(フェーズ2)はアフラトキシン、レクチンなどの既知の毒性への対処だけでなく、GRAS認証を取得するなど様々な角度から安全性を確認・維持しております。また、Phase2(フェーズ2)は北米で収穫される「Great Northern White Kidney Bean」という品種のみを原料とするよう厳しく管理されています。

GRAS(Generally Recognized As Safe)やFDA(Food and Drug Administration)といった安全性にも機能性にも優れた商品として認知されています。

**GRAS**  
Generally Recognized As Safe



## GRAS適性報告書

一般に安全と認められると翻訳される  
アメリカの食品のステータス

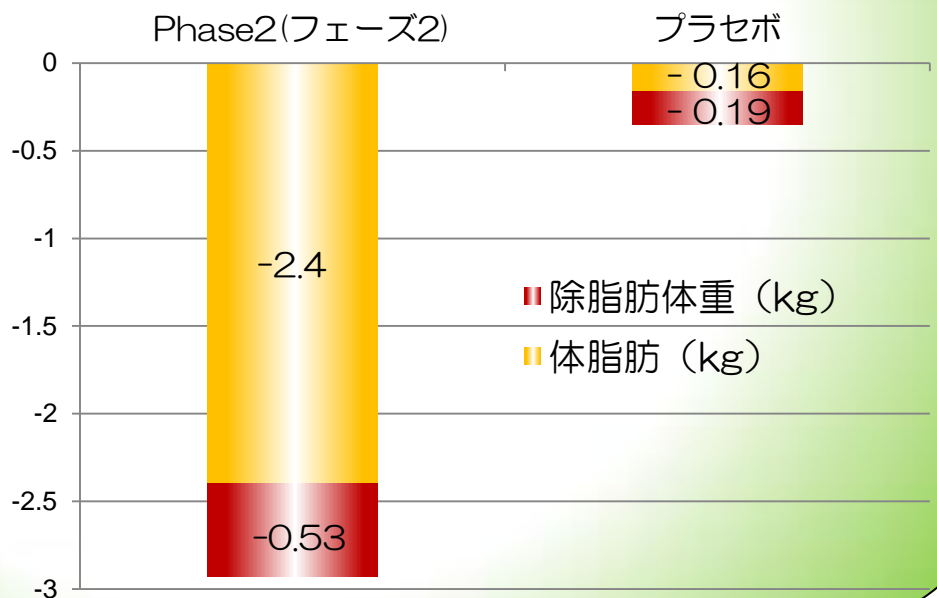
## Phase2(フェーズ2)を使った臨床試験①

“A Dietary Supplement Containing Standardized *Phaseolus vulgaris* Extract Influences Body Composition of Overweight Men and Women” Leonardo Celleno, Maria Vittoria Tolaini, Alessandra D' Amore, Nicholas V. Perricone, Harry G. Preuss (2007) *Int. J. Med. Sci.* 2007, 4:45-52

■対象・過体重 (BMI26) の男女 60名

■方法・1日445mgのPhase2 (フェーズ2) もしくは偽薬を 30日間摂取し、体重を測定

イタリアで行われた試験では、プラセボグループは体重があまり減少せず、体脂肪と同程度の除脂肪体重の減少が見られたのに対し、Phase2(フェーズ2)を摂取したグループでは大きな体重減少が確認され、更に除脂肪体重の減少は抑えられていました。

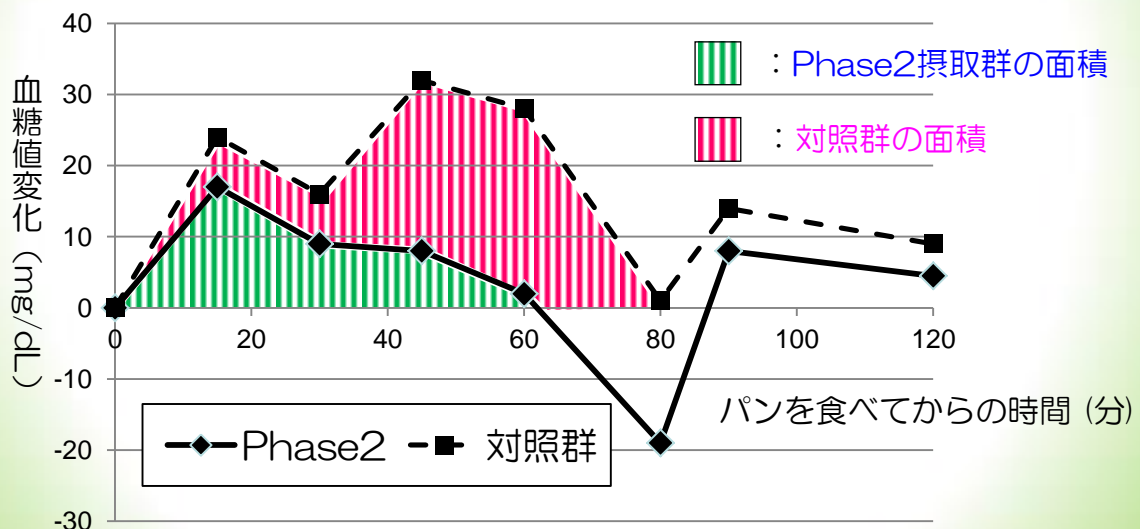


## Phase2(フェーズ2)を使った臨床試験②

“Investigation of an Amylase Inhibitor on Human Glucose Absorption after Starch Consumption” Joe A. Vinson\*, Hassan Al Kharrat and Donna Shuta (2009) *The Open Nutraceuticals Journal*, 2, 88-91

■対象・健康な男女 (21~57歳) 11名

■方法・1晩絶食後に白パン4枚とマーガリンを摂取した後の血糖値を測定



Phase2(フェーズ2)の摂取により、血糖値の上昇が緩やかになりました。また、血糖値上昇の面積比により、炭水化物のカロリーが1/3しか吸収されていないと推測されます。

## Phase2(フェーズ2) 製品規格

原料	一般名	白インゲン豆
	学名	Phaseolus vulgaris
	原産国	アメリカ
	外観・性状	独特な匂いを有する白色からベージュの粉末
	メッシュサイズ	60メッシュ
成分・規格	Alpha Amylase Inhibiting Units	3,000AAIU/g以上
	水分	10%以下
	アフラトキシン	5ppb以下
	一般生菌数	10,000cfu/g以下
	カビ・酵母	100cfu/g以下
	大腸菌	陰性
	サルモネラ菌	陰性
表示	保管条件	冷暗所かつ低湿度、直接日の当たらない場所
	賞味期限	製造日より2年
	摂取目安量	500~3,000mg/日
	表示例	白インゲン豆抽出物 / 増粘剤(アラビアガム)

この資料は、学術的なデータに基づき研究開発担当者用として作成しておりますので、本原料を使用した消費者向け製品への表現については、薬機法等の関連法規に従うようご注意ください。

