

アイケア・美容・抗酸化・抗糖化・抗炎症素材

赤ブドウ種子エキス

いま、サプリメント大国のアメリカで、多量のポリフェノール(プロアントシアニジンなど)を含む赤ブドウ(学名: *Vitis vinifera* L.)が優れた食品素材として注目されています。これまでの研究により、老化防止や抗酸化作用(動脈硬化やガン予防など)はよく知られていますが、その他にアイケア、美肌効果、抗糖化や抗炎症作用などの多彩な効用のあることが報告されています。

ブドウ属の植物は数十種あり、主に北米、中近東、南アフリカなどに自生種があります。その中で赤ブドウは中近東が原産であり、現在ではインドやヨーロッパなどの乾燥した気候とアルカリ性の土壌で栽培されています。近年、赤ブドウの種子から抽出したエキスを様々な機能性があり、安全性の高いことが確認され、多くの人々に利用されています。

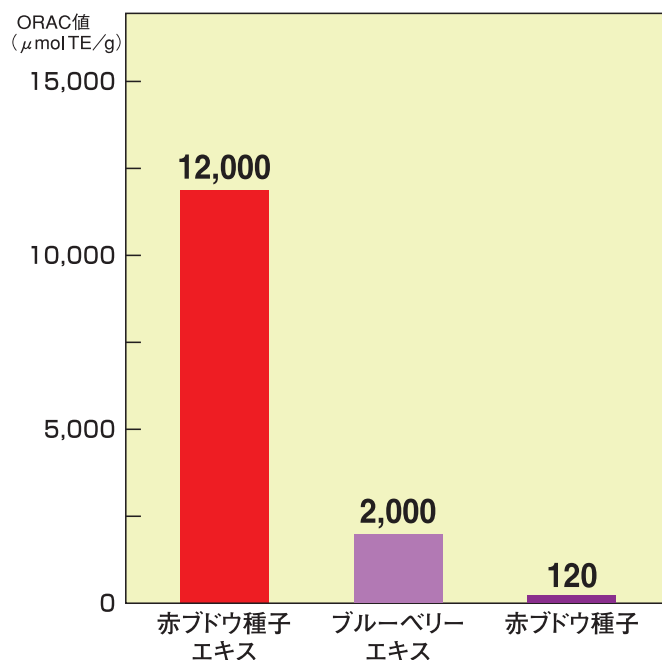


驚きの抗酸化力! 総ポリフェノール: 60%以上 ORAC: 10,000 $\mu\text{mol TE/g}$ 以上

赤ブドウ種子エキス(粉末; 100倍濃縮品)は、業界トップクラスの抗酸化力を有している機能性素材で、抗酸化作用の強いポリフェノール類が60%以上、実際に抗酸化能力の指標となるORAC値が10,000 $\mu\text{mol TE/g}$ 以上で規格化されています。また、赤ブドウ種子エキスの強い抗酸化作用によって、近年ではアイケア、美肌、抗糖化や抗炎症などにも有用であることが報告されて注目を集めています。とくに抗炎症作用による関節炎の予防・改善効果があることから、従来の関節ケア対応素材(非変性II型コラーゲン、グルコサミン、コンドロイチンなど)との組み合わせによる相乗効果も期待できます。

ORAC(Oxygen Radical Absorbance Capacity: 活性酸素吸収能力)とは、アメリカ農務省(USDA)と国立老化研究所(National Institute on Aging)によって開発・確立された抗酸化物質の能力を分析する最新の方法です。ORAC値は、数値が高いほど活性酸素吸収能力(抗酸化力)が高いということになります。アメリカでは既にORAC値を表記したサプリメントや飲料が上市されています。

抗酸化力の比較 1g当たりの抗酸化力



GrapeSoracは、インド産の赤ブドウ(学名: *Vitis vinifera* L.)を原料として、その種子を乾燥、熱水抽出、濃縮調整、噴霧乾燥後、粉末化した機能性素材(食品素材)です。本品は、赤ブドウ種子エキスの有効成分とされるポリフェノール類(プロアントシアニジンなど)を60%以上含み、さらに抗酸化力の指標となるORAC値が10,000 $\mu\text{mol TE/g}$ 以上で規格化されたニュータイプの抗酸化素材です。また、保存性、汎用性、加工特性が極めて高い機能性素材ですから、アイケア・美容・抗酸化・抗糖化・抗炎症に対応した食品の開発はもとより、飲料や菓子類といった一般食品に配合し付加価値をつけるなど、多様な展開が考えられます。

本品は、多くの研究機関により厳格な試験がなされ、その機能性や安全性について証明されており、実際にアメリカやヨーロッパで多くの人々に利用され好評を得ています。

製品規格

項 目	規 格
性 状	粉 末
色 調	赤褐色
香 調	特有の香り
風 味	特有の苦み
溶解性	水に溶解
乾燥減量	10%以下
総ポリフェノール	60%以上
ORAC	10,000 $\mu\text{mol TE/g}$ 以上
重金属(Pbとして)	20ppm以下
ヒ素(Asとして)	2ppm以下
一般生菌数	3,000個/g以下
大腸菌群	陰 性

1日の摂取目安量

100mg/日

保管方法

直射日光や高温多湿を避けて、室温(冷暗所)で保管してください。

賞味期限

製造日起算2年

原料原産国・加工国

インド

