

花粉症・インフルエンザ・風邪予防、 抗ストレス・抗疲労・抗アレルギー素材

β -1,3/1,6-グルカン(グルコポリサッカライド)

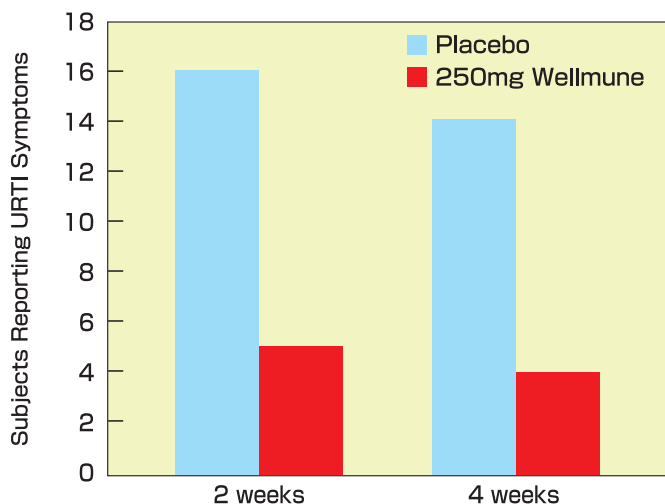
近年、花粉症や上気道感染症(いわゆる風邪症候群でインフルエンザ、鼻炎、咽喉炎、喉頭炎など)に悩まされている人が多くなってきています。また、様々な理由で発生する精神的あるいは身体的ストレスを持つ人も多くなってきています。そこで、これらの症状を予防・改善する機能性素材(食品素材)としてパン酵母抽出物が注目を集めています。パン酵母の機能性の多くは、細胞壁に含まれる β -1,3/1,6-グルカン(グルコポリサッカライド)によるものと考えられています。

パン酵母由来の β -1,3/1,6-グルカンは、 β -1,6-分岐から延びる β -1,3-分岐のグルコース分子が非常に多く、さらに立体的な三重らせん構造を形成しています。これまでの研究により、 β -1,3/1,6-グルカンの高次構造が免疫活性(免疫賦活作用)に重要であることが分かっています。

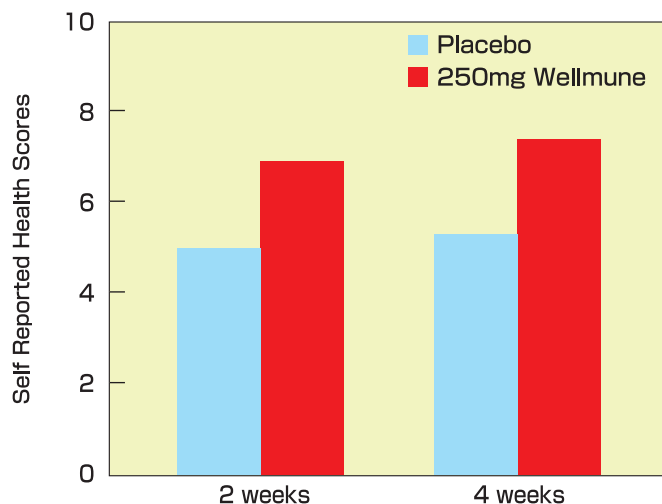


β -1,3/1,6-グルカンによる様々な健康増進作用

パン酵母由来の β -1,3/1,6-グルカン(グルコポリサッカライド)は、花粉症、インフルエンザ、風邪の予防、さらに抗ストレス、抗疲労、抗アレルギーなどに有用であることが分かっています。例えば、150名(男性45名・女性105名、年齢18-65歳・平均39歳)を対象にした臨床試験において、プラセボ群と比較して β -1,3/1,6-グルカン含有パン酵母抽出物(Wellmune®)を摂取した群では上気道感染症の発症率が低下、精神的ストレス(POMS)に関わる評価が改善、全体的な健康増進を確認することができました。また、マラソン選手の競技後に起こる精神的あるいは身体的ストレスに与える影響において調査した結果でも、プラセボ群と比較してWellmune®を摂取した群では改善されていることが分かりました。



Wellmune®による上気道感染症の予防



Wellmune®による全体的な健康増進



Wellmune®

パン酵母抽出物 (β -1,3/1,6-グルカン含有)

Wellmune®は、パン酵母(学名:*Saccharomyces cerevisiae*)を原料として、その細胞壁より抽出、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、パン酵母の有効成分とされる β -1,3/1,6-グルカン(グルコポリサッカライド)を80%以上含みます。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、サプリメント以外にもお菓子や一般食品などに配合することができます。

本品については、アメリカの多くの研究機関で厳格な試験がなされ、その有用性が証明されています。なお、アメリカではFDAによる安全性についての証明(GRAS)をパン酵母 β -グルカンとして唯一得ています。

製品規格

項 目	規 格
性 状	粉 末
色 調	オフホワイト～淡黄色
香 調	特有の香り
風 味	特有の苦み
溶解性	標準品(F3005) 不溶物が残る 水溶性品(F3020) 水に溶解
乾燥減量	8.0%以下
β -1,3/1,6-グルカン	80%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

250mg/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3年

原料原産国/加工国

標準品(F3005) コロンビア/コロンビア

水溶性品(F3020) コロンビア/アメリカ



龍泉堂

株式会社 龍泉堂

〒171-0021 東京都豊島区西池袋1丁目5番3号

TEL.03-3985-8346(代) FAX.03-3981-1349