



黒酵母
グルタブEX
 GLUTAB
βグルカン錠剤タイプ
+ラフィノース配合

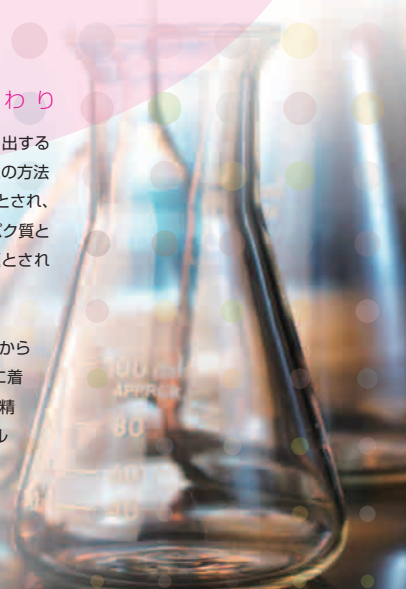
**黒酵母により培養された
β1,3-1,6グルカンの単体抽出**

β1,3-1,6グルカンは、アガリクスやメシマコブなどに含有され、古くから貴重な素材として珍重されてきました。また近年、パン酵母や黒酵母から人工的に抽出することも可能となってきました。黒酵母にはβグルカンの中でも最も有用性が高いといわれるβ1,3-1,6グルカンを豊富に含んでいます。本製品は黒酵母より抽出し、その精製に多くの時間をかけることで、β1,3-1,6グルカンを単体として抽出することに成功しました。

**時間をかけた
単体抽出へのこだわり**

パン酵母の細胞壁から人工的に抽出する方法も研究されています。しかし、この方法では抽出過程に化学的処理が必要とされ、精製が不十分な場合が多く、タンパク質との融合を完全分離することが課題とされています。

本製品では、さとうきび由来の原糖から発見された黒酵母という天然成分に着目し、不純物を無くすために、その精製に多くの時間をかけβ1,3-1,6グルカンを単体で抽出しました。



?..! βグルカン(ベータグルカン)とは?

グルカン(glucan)とは、グルコース、ブドウ糖からなる多糖類の意味です。β(ベータ)型グルカンと、α(アルファ)型グルカンと区別されます。

多糖類を含有している健康食品には、大きく分けて酵母類、キノコ類、海藻類などがあります。酵母類では、パン酵母、黒酵母、オーツ麦、大麦などがあり、キノコ類には、アガリクス、舞茸、椎茸、冬虫夏草、鹿角霊芝、ハナヒラタケ、メシマコブ、カバノアナタケなどがあり、海藻類ではフコイタンなどが挙げられます。

多糖類であるβグルカンは黒酵母やキノコ類やパン酵母の細胞壁に含まれており健康維持に役立つといわれている成分です。その中でもβ1,3-1,6グルカンが特に健康維持に重要だと言われています。黒酵母培養由来のβ1,3-1,6グルカンは、水中で菌体が自己防衛のために分泌した特殊な化学構造を持つ代謝産物で、水溶性で水に溶けやすく吸水性にも優れています。世界の大学や研究機関では、βグルカンについての多くの研究が行われており、すでにアメリカや欧州などでは、βグルカンは健康維持に役立つ機能性食品として知られています。

商品名:グルタブEX
 名称:βグルカン含有食品
 原材料名:黒酵母培養液粉末(環状オリゴ糖、βグルカン含有)、乳糖、ラフィノース、グリセリンエステル、メチルセルロース、シエラック(原材料の一部に乳を含む)
 内容量:30g(250mg×約120錠) 45g(250mg×約180錠)
 保存方法:直射日光や高温多湿を避けて、常温で保存してください。
 販売者:株式会社OSEC 東京都港区西麻布3-24-20
 商品に関するお問い合わせ: ☎0120-531-087

栄養成分表示 4粒(1.0g)あたり	エネルギー	4.02kcal	脂質	0.033g	ナトリウム	0.78mg
	たんばく質	0.003g	炭水化物	0.928g		
			βグルカン	40mg	ラフィノース	100mg

黒酵母
グルタブEX
 GLUTAB
βグルカン錠剤タイプ
+ラフィノース配合

黒酵母1,3-1,6
βグルカン



グルタブから始まる

毎日の健康は



黒酵母

グルタブEX

GLUTAB

βグルカン錠剤タイプ

+ ラフィノース配合

飲みやすさへのこだわり

黒酵母培養によるβ1,3-1,6グルカンは、今まで液体の状態を提供されてきました。実際にはβグルカンの培養に用いている黒酵母培養液をパック詰めした製品が多く、粘り気のある液体を水やお茶に溶かして飲む必要がありました。また、1日あたりの推奨量が1パックであるため、少し多く摂取したい場合でも、2日分・3日分と量が多くなってしまおうという課題もありました。本製品では、そのような課題を特殊製法による成分の固体化により解決しました。固体化により錠剤での製造が可能となり、ご愛用者様が手軽に毎日続けられる製品となりました。しかも、余分な水分を無くすことで必要とされるβ1,3-1,6グルカンの含有率も製品1g中約40mgという高濃度になりました。

1g中の黒酵母βグルカン含有量



腸内善玉菌の増殖高める ラフィノースを配合

β1,3-1,6グルカンを含有する多くの製品では、グルカン機能を補助する目的で善玉菌を配合しています。善玉菌は腸内機能を高めることから有効ですが、口から取り入れた場合多くは特に胃酸により死滅させられ、腸にまで生きたまま到達しません。本製品では、生体内に存在する善玉菌の強力な増殖力に着目し、菌の増殖に必要な栄養素を口から取り入れ、腸に届けることを考えました。そのため、善玉菌の増殖を強度に高めることが知られているラフィノースを配合しました。



腸内善玉菌との相乗効果

腸内善玉菌の増殖は簡単に言えば、腸内活性を図るということですが、細かく見ると栄養素、特に健康な体に不可欠な微量元素の吸収を助ける重要な要素です。腸内機能を高めることは、グルカンの機能を補助するとともに、体の負担を軽減することとなり、結果として健康維持に役立ちます。しかしながら、善玉菌は口からの摂取では、特に胃酸により死滅させられるケースが多く、腸にまで生きたまま到達しなことが多いのが現状です。

そこで、非常に強力な生体内の善玉菌の増殖力に目をつけ、より効果的に菌の増殖自体を図るために、菌の必要栄養素を腸に届けることを考えました。

その結果、腸内善玉菌の増殖を強度に高めることが知られているオリゴ糖の一種であり、善玉菌を元気にする「ラフィノース」を配合しました。

飲みやすい錠剤タイプ

黒酵母抽出によるβ1,3-1,6グルカンを含む製品は、日々の健康維持の観点から増加してきています。しかしながら、現行製品では黒酵母培養液そのものを利用する製品が多く、液体を水などで希釈して飲用する必要があります。そのため、携帯性が悪かったり取得量の調整が難しかったりという消費者からの声がありました。本製品はβ1,3-1,6グルカンの成分をそのまま粉末状にする弊社だけの特殊製法を用いて、携帯性・利便性を向上させました。その結果、必要なときに必要なだけ取得していただくことが可能となりました。