

腸内環境を改善する「ケストース100」

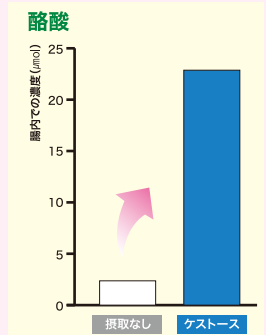
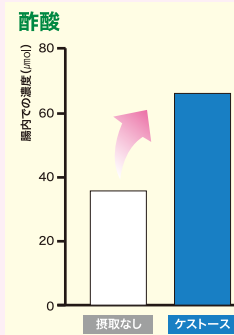
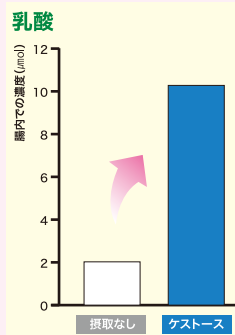
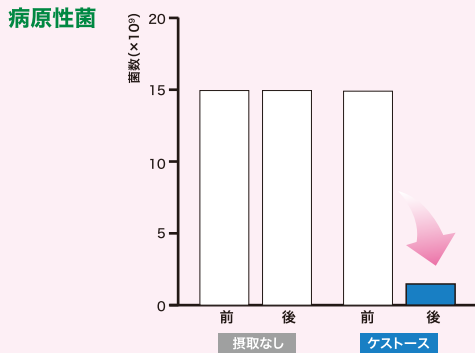
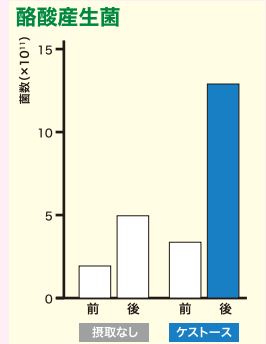
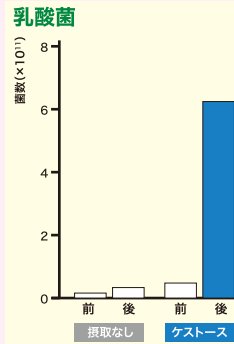
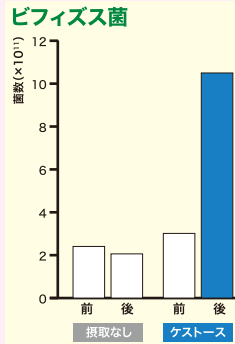
腸内有用菌の増加と病原性菌の減少

腸内に達したケストースは乳酸菌やビフィズス菌といった人に有用な菌のエネルギーとなります。

『ケストース100』は、整腸生菌成分の1つであり、生物でもっとも耐久性があると言われている酪酸菌の栄養源となるオリゴ糖です。この酪酸菌が腸内有益菌の働きを高め、有害菌の働きを抑えることにより、腸内のバランスを整え整腸作用を示します。

同時に、乳酸、酢酸、酪酸といった有機酸を増やす働きがあります。多く生成された有機酸は血液の流れに乗り全身を駆け巡り、骨格筋、免疫細胞、脂肪組織等に働きかけます。

また、研究結果では肌水分量の増加という報告があります。

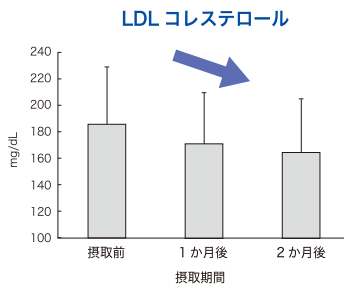
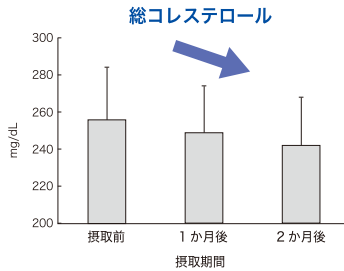


ヒト血中コレステロール低減

【試験方法】

成人男性に1日5gのケストースを摂取してもらい、血中コレステロールの変化を観察した。

引用：福森ら、機能性糖質素材の開発と食品への応用(2015)



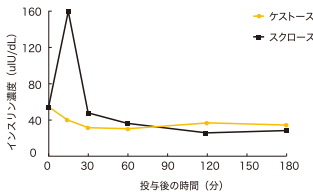
ケストースの摂取により、血中コレステロールが有意に低下した

血糖値への影響

【試験方法】

ラットに20%ケストース溶液を経口投与した際の、インスリン濃度を測定した。

引用：食品新素材有効利用技術シリーズ(2003)



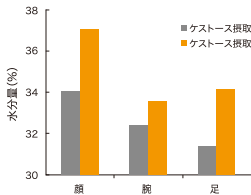
ケストースはスクロースに比べ、投与後の急激なインスリン濃度の上昇を抑制した

皮膚水分への影響

【試験方法】

女子大生に1日3gのケストースを摂取してもらい、各部位の肌水分の変化を観察した。

引用：福森ら、製糖技術研究会誌, Vol. 52, p.13~18 (2004)



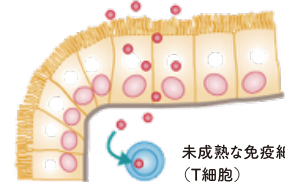
ケストース摂取により、各部位の水分量増加がみられた

ケストースの生理作用メカニズム

ケストースにより腸内の有用菌が増殖し、有用成分が増える



酪酸産生菌が酪酸を産生する



成熟した免疫細胞 (制御性T細胞)

成熟した免疫細胞により免疫のバランスが保たれる (炎症抑制による疾病の防止)



- 品名 ケストース100
- お申込番号 3122
- 内容量 5g×30袋(約1ヶ月分)
- 価格 4,299円
3,980円(本体価格)
- 賞味期限 生産より24ヶ月
- 原材料 ケストース

ケストース100に関するお問い合わせ

食物アレルギー対応商品・GFCF対応商品企画製造販売

辻安全食品株式会社

〒167-0051 東京都杉並区荻窪2-41-12

Tel.03-3391-6261 Fax.03-3391-6274

Mail.order@tsuji-a.com

tsuji
Born 1979

www.allergy-food.jp/