

伊那赤松妙炭、飲用試験で体温0.7℃上昇を確認 炭プラスラボ

炭プラスラボ(株)(横浜市港南区、☎045-349-3451)は、長野県伊那地方の赤松を独自技法で炭化した微粉末の食用炭「伊那赤松妙炭」の温熱効果を確認した。「伊那赤松妙炭」は既に、抗酸化力や吸着力、育成光線と呼ばれ人体に特に有益とされる波長帯での遠赤外線放射作用などが確認されている。同社が水やお湯に速やかに分散するよう特殊加工し商品化している『伊那赤松妙炭 炭茶』の愛用者から「飲むと体がポカポカする」「運動前に飲むと通常より発汗する」など多くの声が寄せられたことから、今回、第三者機関に依頼して試験を実施した。

今回の試験は、健康な成人女性(54歳)に、伊那赤松炭3gを300cc(35℃)のぬるま湯に溶かしたものを飲用させ、飲用前後の体温をそれぞれ測定した。その結果、飲用後の体温が0.7℃上昇。サーモグラフィーによる比較でも明らかに体温上昇が確認された。なお、同一条件で白湯、ヤシ殻活性炭、竹炭の飲用前後の体温も測定した結果、白湯で0.3℃上昇、ヤシ殻活性炭で0.5℃、竹炭で0.15℃上昇することも確認した。

飲用前(左)と飲用後(右)の画像



健康な成人女性(54歳)
伊那赤松炭3g 浸漬水(35℃ぬるま湯300cc)

タキイ種苗、機能性野菜「ファイトリッチ」をPR

タキイ種苗(株)(京都市下京区、☎075-365-0123)は先月17日、都内で「タキイ種苗・機能性野菜『ファイトリッチ』シリーズ大試食会」を開催した。



「ファイトリッチ」は、【ファイト=ファイトケミカル】と【リッチ=豊富】の造語で、同社では約20年前から研究開発を進めている機能性野菜だ。現在までに「ニンジン・京くれない」や「トマト・桃太郎ゴールド」など13品種が開発され、各品種とも従来品種に比べて1.5～2倍の機能性成分を含んでいるのが特長。同

地方・団体ニュース短評

●グルコサミン研究会主催
「第11回グルコサミン研究会学術大会」
日時：2月14日(土) 13:00～17:00
場所：国立オリンピック記念青少年総合センター 国際交流棟国際会議室(東京都)
内容：特別講演「関節軟骨のオートファジー」Martin K. Lotz(スクリプス研究所)、ヒト「最新のグルコサミンの臨床研究」Theodosakis(アリゾナ大学)、「グルコサミン研究会10年間の主なレビュー」長岡功(東京大学)ほか
参加費：6,000円(会員)、9,000円(非会員)
問合せ：南新宿整形外科リハビリテーション科 担当 南

FAX 03

●日本食品化学学会主催
「食品化学研究者基礎セミナー」
日時：2月14日(土) 9:30～15:00
場所：食品衛生センター7F(東京都渋谷区)
内容：「学術論文の読み方・書き方」(主幹 山崎浩(国立医薬品食品衛生研究所食料部長))、「研究の展開と成果の公表」(主幹 澤裕之(星薬科大学名誉教授))
問合せ：事務局

shokuhinkagaku

●公益社団法人日本栄養・食糧学会
支部主催

第17回脂質栄養シンポジウム「脂質をためない生活習慣」

日時：2月21日(土) 13:00～17:30
場所：星陵会館(東京都千代田区)

内容：「内臓脂肪に着目した保健指導の可能性(尼崎市の取り組みから)」野口市市民協同局課長/大阪大学大学院教授、「内臓脂肪と異所性脂肪(脂肪筋を動かす運動の役割)」田村好史(順天堂大学代謝内分泌科学・スポーツロジックセンター教授)、「日本食の遺伝子解析で見た栄養素」澤陽夫(東北大学大学院教授)、「米の健康機能性」門脇基二(新潟大学教授)