

抗メタボリックシンドローム素材 タマネギ濃縮エキス末

タマネギの優れた機能性に注目!

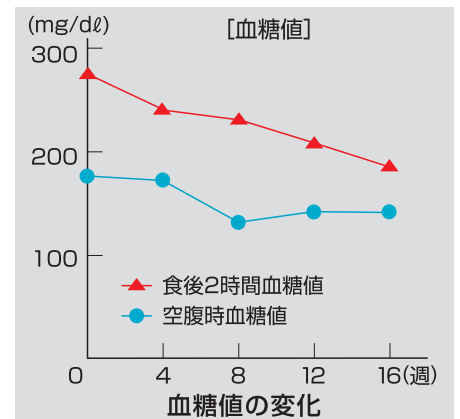
いまや定着した「血液サラサラ」ですが、当初から注目されている代表的な「サラサラ食品」がタマネギです。タマネギの多彩な機能性(生理活性作用)の多くは、数百種の含硫有機化合物と抗酸化物質のケルセチンやグルタチオンによるものと考えられ、糖尿病だけでなく脂質異常(高脂血症)、高血圧、動脈硬化、血栓、脳心血管病、消化器系ガン、骨粗鬆症などの生活習慣病の予防・改善が期待できます。メタボリックシンドロームにも効果的なことは言うまでもありません。



抗糖尿食品としてのタマネギ

タマネギは古来、インドや中近東、ヨーロッパではスタミナ食品や民間薬として使われ、その効用についての研究論文は数多くあります。それらによると、特に期待できるのが糖尿病と脳心血管病の予防・改善効果です。

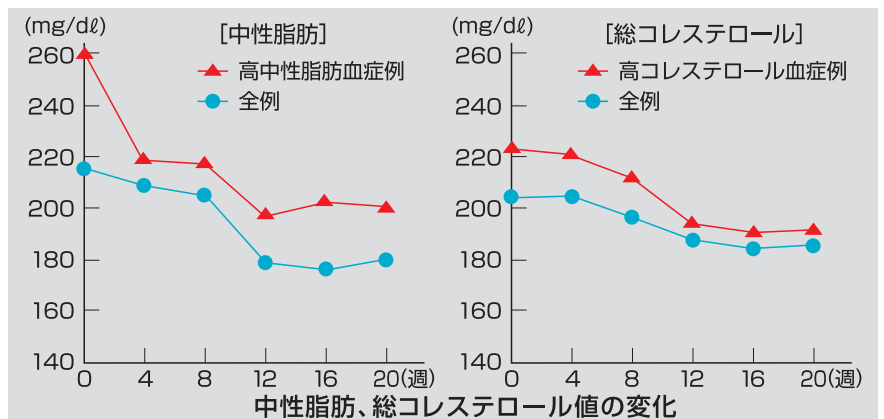
糖尿病は根治の難しい病気ですが、血糖値を正しくコントロールすれば合併症を予防できますし、日常生活にも支障はありません。糖尿病患者に対するタマネギ濃縮エキス末を用いた臨床試験では、食後血糖値、ヘモグロビンA1c共に80%以上の方に顕著な低下が認められ、食後血糖値の高い人ほど有効性が高いことも確認されました。また、薬剤との相加作用(低血糖)や副作用はありませんでした。抗糖尿食品としてタマネギが優れているのは、インスリンの効果を高め(インスリン抵抗性を改善)して糖尿病体質を改善するからです。



“抗メタボ”にはタマネギが最適!

タマネギに含まれる多種の含硫有機化合物のうち、匂いのある成分は抗糖尿作用を担い、匂いのない成分は血栓の予防や脂質異常(高脂血症)、高血圧、メタボリックシンドロームなどの予防・改善に関わっています。高脂血症を起こしている糖尿病患者を対象にタマネギ濃縮エキス末の臨床試験をしたところ、中性脂肪、総コレステロール、LDLコレステロール値が低下し、高い値の人ほど顕著で、正常域以下にまで下げすぎないことが確認されました。

高血圧に対しては、カボチャエキスと組み合わせることで、より大きな効果を得られます。臨床試験において被験者(8名)全員に改善が認められました。特に収縮期血圧が高い方に顕著な低下がみられ、収縮期および拡張期血圧を正常域以下にまで下げすぎないことが確認されました。



原料の選び方と製法がカギ

タマネギの品種や製法によって機能性(生理活性作用)に大きな差が生まれます。品種は、含硫有機化合物を多く含む北海道産の辛味の強いストロング系のタマネギが最適です。しかし一般食品として入手し、毎日とり続けることは容易ではありません。そこで、サプリメントを利用することが手軽で確実といえます。

タマネギの有用成分というと、薄皮に含まれているケルセチンととらえられがちですが、実は多くの機能が認められているのはタマネギの可食部に含まれている含硫有機化合物(特に揮発性成分)です。したがって、タマネギ原料(タマネギ濃縮エキス末など)の製法として重要なのは、その揮発性成分を丸ごと取り込むようにした特殊製法であることなのです(特許取得済み)。

製品規格

項目	規格
性状	粉末
色調	淡黄~褐色
香調	特有の香り
風味	特有の味
乾燥減量	10%以下
サイクロアリイン	0.04%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

タマネギの効用

- 血糖低下作用
- 抗血栓作用(凝固抑制作用、線維素溶解作用)
- 脂質(HDLコレステロールを除く)低下作用(コレステロール↓、中性脂肪↓)
- 血圧降下作用
- 抗動脈硬化(抗酸化作用)
- ガン抑制(消化器系・肺・乳・膀胱ガン)
- ぜんそく抑制
- 骨粗鬆症の予防・改善
- その他(鎮静作用、殺菌作用、強肝・解毒作用、眼保護作用)

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

