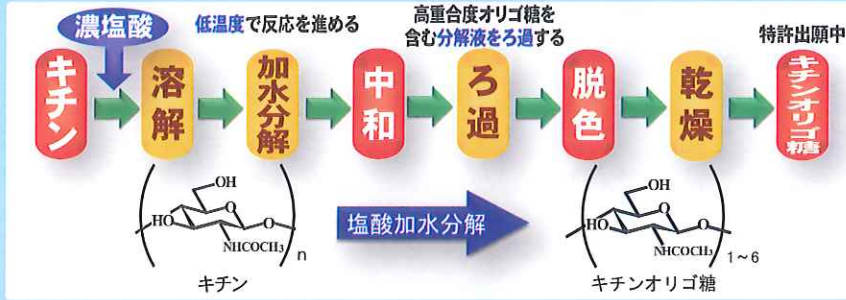


# 新製法キチンオリゴ糖の紹介

## 製造方法の改良

高品質キチンを酸濃度、反応温度の制御、分解後の処理への配慮して酸加水分解することにより、従来品に比べ、高重合度（5～6糖）画分を多く含み、単糖 N-アセチルグルコサミン含有割合が 30%未満に抑えられたキチンオリゴ糖混合物を開発しました。



## 生理機能

重合度の高いキチンオリゴ糖には抗腫瘍活性が認められ、血中白血球の走化性を強く増加させることがマウスで明らかにされており、これらの活性は6糖（NACOS 6）において顕著であるとされています (Microbiology and Immunology,30,777-787 (1986))

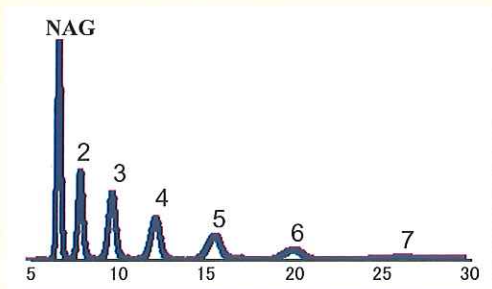


図-1 開発されたキチンオリゴ糖のHPLCチャート

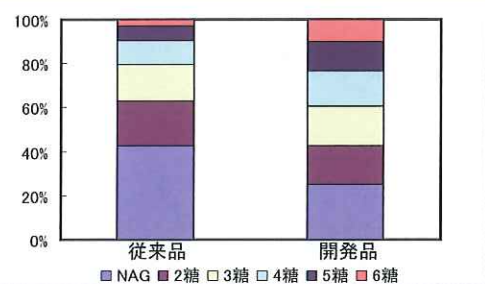


図-2 開発品と従来品との重合度構成比較

## プレバイオティクスとしてのキチンオリゴ糖

プレバイオティクスは大腸に共生する有益な細菌の栄養源となり、それらの増殖を促し腸内環境を整える食品成分です。キチンオリゴ糖も小腸ではほとんど吸収されず、大腸内の菌の栄養源となり乳酸菌を増殖させて、これらの代謝産物としての短鎖脂肪酸が生成されることにより腸内のpHを酸性にし、腸内の菌叢中の悪玉菌の増殖を抑えられます。

## 製品規格

項目	規格値
外観	白色～淡黄色粉末
乾燥減量	5.0%以下
強熱残分	1.0%以下
含有率	80%以上
塩化物	1.0%以下
pH	5～7
一般性菌数	$3 \times 10^3$ 個/g以下
大腸菌群	陰性
重金属(as Pb)	20ppm以下
ひ素(as As <sub>2</sub> O <sub>3</sub> )	2ppm以下

(注)製品規格中の含有率は、オリゴ糖中の1～6糖の含有率