

# タマネギ外皮エキス末

用途 食品原料  
健康食品原料

規格 褐色から赤褐色の粉末  
ケルセチン5%以上

Onion Skin Extract Powder



## ■ 定着した健康イメージと豊富なエビデンス

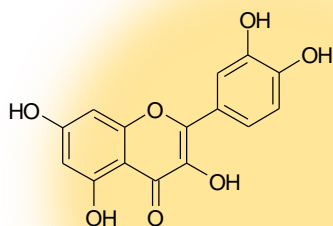
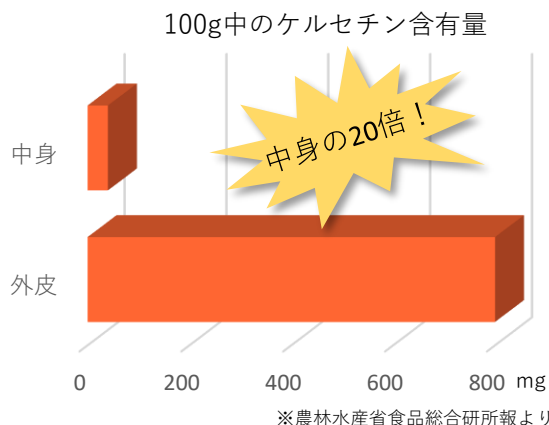
古くから「たまねぎ皮茶」として利用され、健康に良いと言われてきたたまねぎの皮ですが、近ごろではテレビや雑誌を始めとした各種メディアでも取り上げられる機会が増え、その認知度や期待感も高まっています。

たまねぎの皮にはフラボノイドの一種であるケルセチンが豊富に含まれており、メディアで取り上げられる際にはケルセチンの有用性についても同時に言及されています。

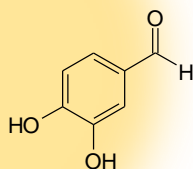
これらの背景には多くの研究者が明らかにしてきた機能性と、彼らが記してきた文献によって支えられた、豊富なエビデンスの存在がありました。

## ■ ケルセチンを豊富に含む外皮の力

野菜類の中でも特に多くのケルセチンを含むたまねぎですが、その皮には中身の20倍ものケルセチンが含まれています。また、タマネギ外皮エキスにはケルセチン配糖体やプロトカテキュ酸などが含まれており、他の原材料由来のケルセチンとは一線を画した訴求が可能です。



Quercetin



Protocatechuic acid

## ■ 期待される効果

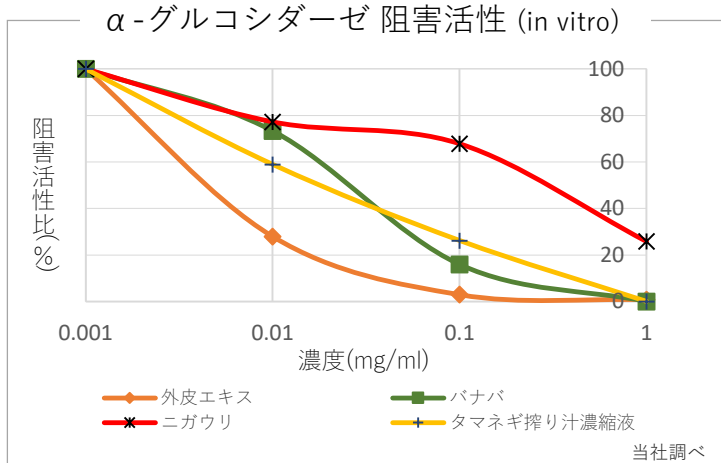
- ・血糖値上昇抑制作用
- ・血管内皮機能改善作用
- ・コレステロール抑制作用
- ・抗酸化作用
- ・血圧降下作用
- ・血流改善作用
- ・中性脂肪上昇抑制作用
- ・抗アレルギー作用

## ■ 厳選された国産原料のみを使用

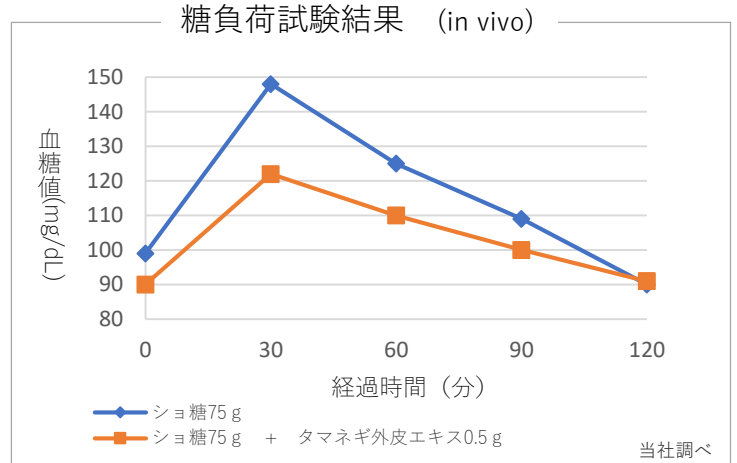
国産たまねぎのいちばん外側の皮を排除し、2枚目以降の選別された皮が原材料となります。使用されるたまねぎは栽培履歴や残留農薬検査などで管理されています。



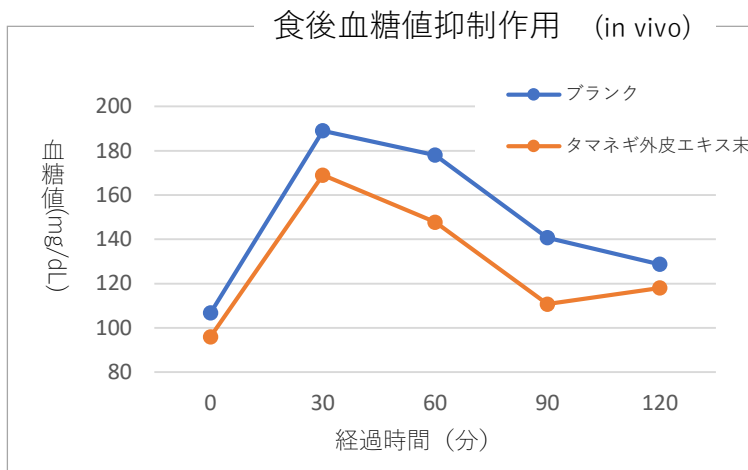
## ■ 血糖値の上昇抑制作用



ラットの小腸から抽出したグルコシダーゼに対する阻害活性を測定した結果、バナバ、ニガウリ、タマネギの可食部よりも阻害効果強いことが確認されました。



ボランティア10名による糖負荷試験の結果、タマネギ外皮エキス末0.5gを服用することで、糖負荷後の血糖値を抑制することが確認されました。



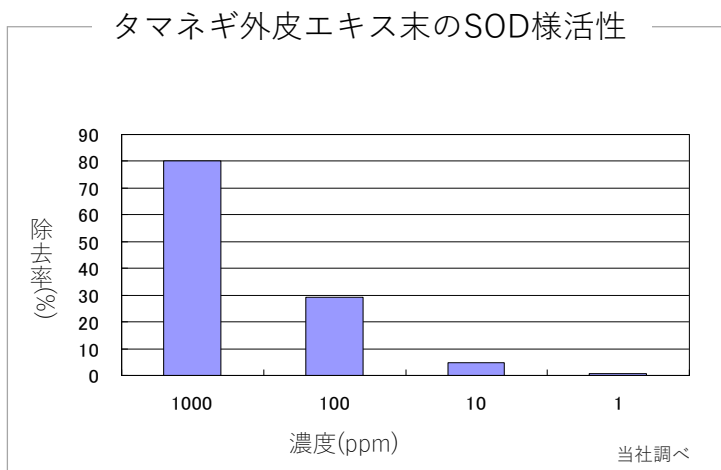
### 食前に摂取することで食後血糖値の上昇を抑制

ボランティア4名による米飯負荷試験の結果、タマネギ外皮エキス末0.5gを食前(5分前)に服用することで食後の血糖値の上昇が抑制されました。

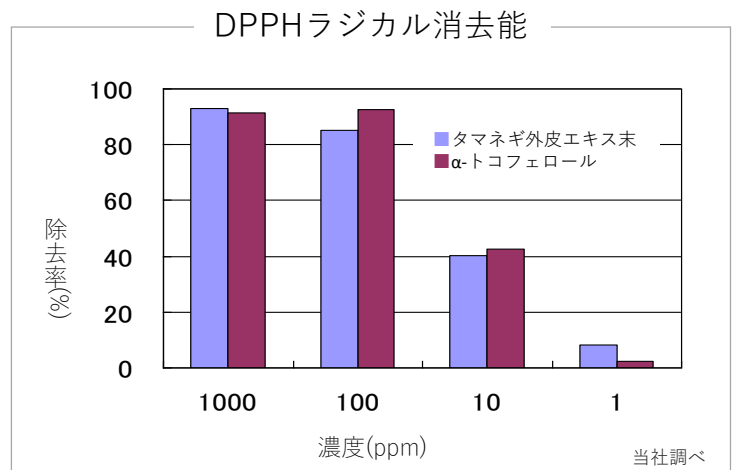
被験者：社内ボランティア4名 (30代男性3名、50代男性1名)  
試験食：白米200g  
血糖値測定方法：血糖自己測定 (SMBG) を用いて、食前及び食後30分おきに測定

## ■ 期待される抗酸化力

スーパーオキシド消去活性(SOD様活性)：32,000単位 (タマネギ外皮エキス末1g中 日本食品分析センター分析値)



※345-90191 SOD Assay Kit-WST (sod測定キット-WST) を使用



DPPHを使ったラジカルの消去能はα-トコフェロールと同等で、抗酸化能も期待できます。

抽出、濾過、濃縮、技術で「食」の明日を支える

太邦株式会社

〒662-0934 兵庫県西宮市西宮浜1丁目29-5

TEL : 0798-23-1998  
MAIL : inquiry@taihoinc.co.jp

FAX : 0798-26-0607  
URL : http://www.taihoinc.co.jp