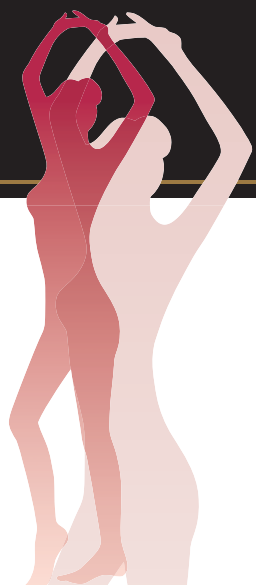


機能性ヤシ殻活性炭



食品中の食品添加物に対し
優れた吸着力を発揮
赤色2号の色素を100%吸着



Adsorption test results of food additives
[食品添加物吸着試験] 赤色2号(アマランス)

試料名	吸着率(%)
ヤシ殻活性炭	100
赤松	58
桐炭	5
竹炭	0
芋麻	0

(検査機関: 合同会社トレスバイオ技研)

- アマランス濃度: 5mg/L
- 使用機器: 自記分光光度計 UV-315 島津
- 試料量: 1g/L
- 吸着時間: 1時間
- 吸着温度: 37°C
- pH: 3
- 吸着率算出式:
吸着率 = (原液吸光度 - 試料吸光度) ÷ 原液吸光度 × 100
※波長 530nm

高コレステロール・高血糖
改善の切り札
胆汁酸を97%吸着

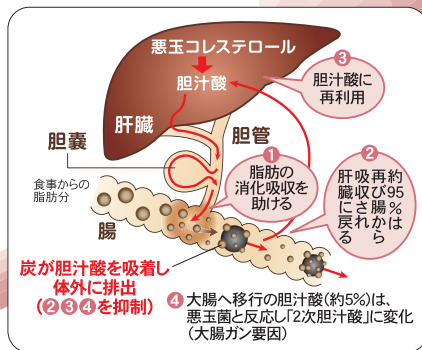


Adsorption test results of bile acid
[胆汁酸吸着試験結果]

試料名	吸着率(%)
ヤシ殻活性炭	97
赤松	0
桐炭	0
竹炭	0
芋麻	0

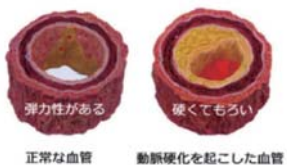
(検査機関: 合同会社トレスバイオ技研)

- [使用試薬] 総胆汁酸-テストワコー(酵素法)
[試験方法] ①グリコール酸標準液(50μmol/L) 1mLに各炭0.02gを加えて攪拌後37°C15分 炭濃度2%
②遠心分離 3500rpm 10分
③上清を試料として酵素法により、グリコール酸残量を測定
[使用機器] 機械: 自記分光光度計 UV-3150 島津 波長: 570nm



AGEs(終末糖化物質)を
100%吸着

●糖化と動脈硬化は密接に関連



老化の工程

(タンパク質+糖)×時間

AGEs体内生成+食品由来AGEs摂取

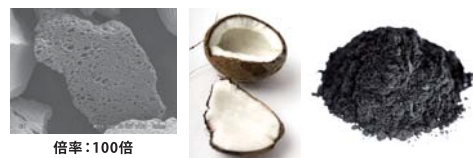
体内AGEs蓄積

Aging=Oxidation(Reactive Oxygen Species, ROS)+Glycation(AGEs)
老化=酸化(活性酸素)+糖化(AGEs)

Adsorption test results of Advanced Glycation End Products(AGEs)
[糖化物質吸着試験]

試験対象	AGEs吸着率(%)
ヤシ殻活性炭	100
市販炭製品①	71
赤松炭(微粉)	56
市販炭製品②	41
市販炭製品③	39
球形吸着活性炭 処方薬(細粒分包)	17
球形吸着活性炭 処方薬(カプセル)	10
桐炭	11
赤松炭(粗粉)	2

(検査機関: 合同会社トレスバイオ技研)

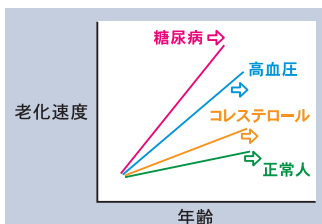


実験方法

- ① AGEs 溶液作成
水 300ml にアラニン 25g、グルコース 50g を溶かし 95°C で加熱
自然冷却後 10 倍希釈
 - ② 上記 100ml に各炭原料を 1g 加え 5 分攪拌
 - ③ 吸光度測定 (波長 315nm)
- その他、添加物、重金属、胆汁酸等に対する吸着試験データをご用意

糖尿病で高まるリスク

白内障 5倍
動脈硬化 3倍
認知症・骨折 2倍



[食品・調理法別AGEs含有量]

食品名(調理法)	AGEs値(ku/100g)	通常量(g)
ベーコン	91,577	13
バター(スイートクリーム)	23,340	5
鶏肉(丸焼きバーベキュー/皮つき)	18,520	90
フランクフルト(直火焼き)	11,270	90
牛肉(ステーキ/フライパン)	10,058	90



無断複写転載禁止