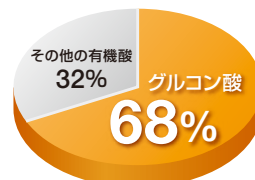


FUSOのグルコン酸

グルコン酸とは

グルコン酸は、わたしたちが日常的に食している、さまざまな食品素材や発酵食品・飲料などに含まれています。特にハチミツに含まれる有機酸の68%がグルコン酸であることから、弊社では「ハチミツ酸」とも呼んでおります。

食品	含量 (%)	食品	含量 (%)
ローヤルゼリー	1.40	はちみつ	0.30
貴腐ワイン	0.16	ワイン	0.02
酢	0.30	大豆	0.04
味噌	0.10	しいたけ	0.02
醤油	0.02	米	0.01



「ハチミツ酸」とも言うよ

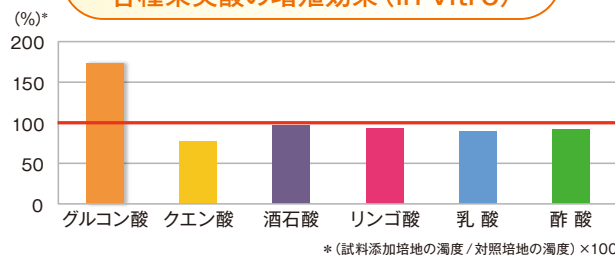


グルコン酸のビフィズス菌増殖効果

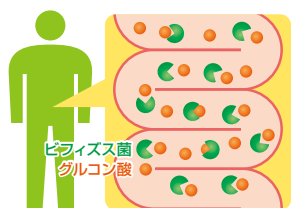
腸内細菌によるグルコン酸 (グルコン酸Na) の資化性 (in vivo)

Bifidobacterium (ビフィズス菌)	Lactobacillus
B. adolescentis +	L. acidophilus -
B. pseudocatenulatum +	L. gasseri -
B. catenulatum +	L. casei -
B. dentis +	Eubacterium -
B. longum -	Bacteroides -
B. bifidum -	Clostridium -
B. breve -	Staphylococcus -

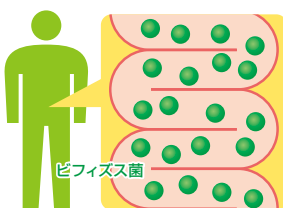
B. adolescentis に対する 各種果実酸の増殖効果 (in vitro)



腸内にグルコン酸が入ると...

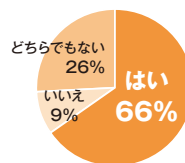


ビフィズス菌が増殖する!!

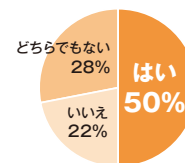


▶ 便秘改善効果に対するアンケート調査結果

Q1. 排便回数は増えましたか?



Q2. 便秘は解消しましたか?



*成人女性37名による、グルコン酸カルシウムの排便改善効果アンケート (グルコン酸として2g/日摂取)

果実酸で唯一のプレバイオティクス

- グルコン酸だけでなく、グルコノデルタラクトン、グルコン酸ナトリウム、グルコン酸カリウム、グルコン酸カルシウムにもビフィズス菌の増殖効果が認められています。
- グルコン酸の摂取により排便回数の増加が認められました。

機能性表示対応素材

機能性関与成分としてご検討ください!

システマチックレビュー、安全性データ、分析法等技術サポートに関するご相談も承ります。

是非、扶桑化学工業(株)ブース(7-120)へご来場ください!