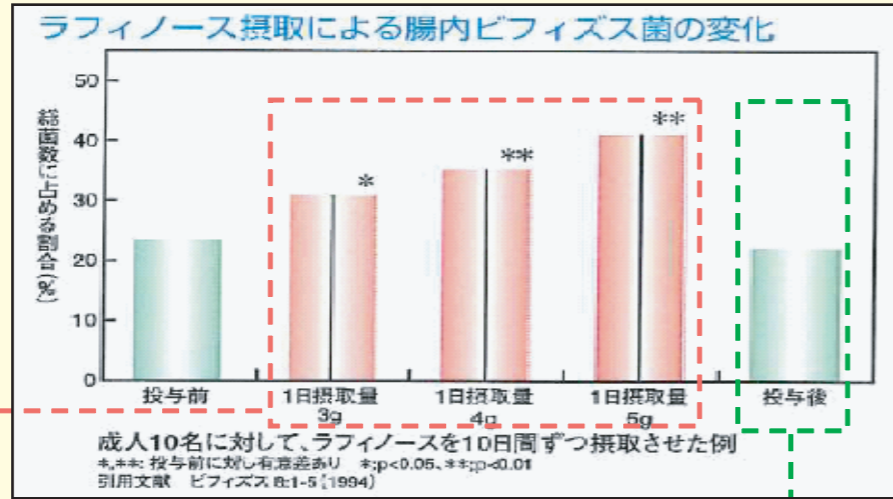


ラフィノースの有用性

ラフィノースがビフィズス菌に栄養源として利用されると...



3 ~ 5 g / 日の摂取で
ビフィズス菌が増加!!

継続摂取が必要!!

ラフィノースの有用性

ラフィノースを摂取すると...

細菌種	資化性
<i>Bifidobacterium adolescentis</i>	++
<i>longum</i>	++
<i>bifidum</i>	-
<i>breve</i>	++
<i>infantis</i>	++
<i>Clostridium perfringens</i>	-
<i>Escherichia coli</i>	-

+ : 資化される
- : 資化されない

ビフィズス菌
(善玉菌)

クロストリジウム
大腸菌
(悪玉菌)

善玉菌: 体に良い働きをする腸内細菌。悪玉菌の増殖を抑制する。
 悪玉菌: 体に悪い影響を及ぼす腸内細菌。有害物質を産生する。

ラフィノースはビフィズス菌に利用されやすく、
悪玉菌には利用されにくい。

資化...微生物が栄養源にして利用するという事

ラフィノースの有用性

ビフィズス菌が増加すると...



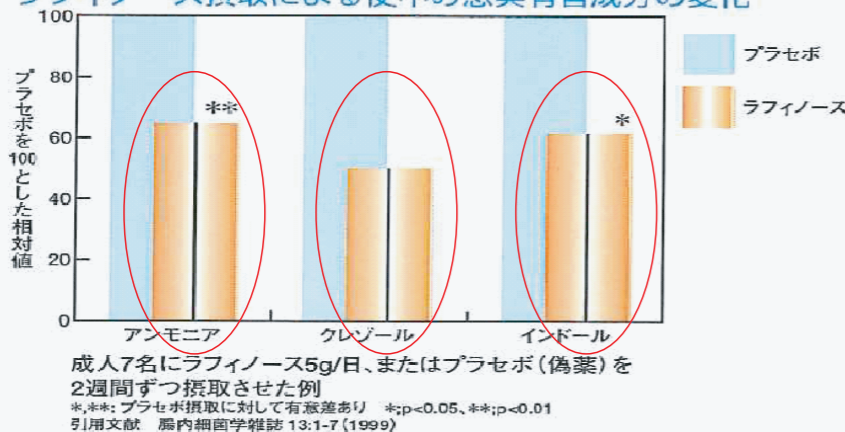
ラフィノースにより活発になったビフィズス菌が
悪玉菌の増殖・活動を抑制

有害成分を減少

便臭軽減

美容効果も期待
(肌荒れ etc...)

ラフィノース摂取による便中の悪臭有害成分の変化



天然のオリゴ糖 ラフィノース



ビートは糖度が17%程度あり、ほぼ全量が砂糖(ビート糖)の原料として使用され、砂糖の製造工程から出る副産物から、ラフィノース、ピートセラミド等が生産されます。
 ラフィノースは、甜菜から砂糖を精製する際に副産物として生成する甜菜糖蜜からクロマト分離法によって取り出され、結晶化して得られます。

健康に役立つ オリゴ糖

科学技術の進歩発展により、いろいろなオリゴ糖が開発されています。ビフィズス菌増殖効果など、健康に関する新しい機能をもつオリゴ糖があります。ラフィノースもその一つです。
ラフィノースの生理作用
難消化性
 以下の消化器官(胃や小腸)でほとんど消化されず、大腸まで到達します。
菌による選択利用性
 特定の菌(ビフィズス菌)に対して効果を発揮します。
ビフィズス菌の増殖効果
 腸内環境を整える上で不可欠な、ビフィズス菌を増殖させ、悪玉菌を追い払います。