Creative Enzymes®

# スタキオース

*Cat. No. EXTZ-523*

*Lot. No.* (See product label)

## はじめに

| | |
|---|---|
| *□明* | スタキオースは、2つのアルファ-ガラクトース、1つのアルファ-グルコース、1つのベータ-フルクトフラノシルユニットから構成される、安定性の高い天然のオリゴ糖です。マメ科、シソ科、ゴマノハグサ科の植物に広く見られ、スタキオースはプレバイオティクスとして機能し、「天然のスーパービフィダス因子」として称賛されています。人間の体内に摂取されると、腸内微生物によって直接分解され、さまざまな生理機能を発揮します。 スタキオースの主な機能 1. 抗炎症 2. 肝臓保護 3. 血中脂質の低下 4. 血糖値の低下 5. 免疫調整 6. アレルギーの緩和 7. 腸を潤し、便秘を和らげる 8. 老化の□延 9. 記憶障害の緩和 10. ミネラル吸収の促進 |
| *用途* | 1. それは、乳酸発酵飲料、酢飲料、ビール、その他の飲料などの液体食品に添加することができ、新しいタイプの機能性食品を開発します。元の風味を□えることなく、□著な効果を得るためには少量で□みます。 2. それは、消化管内の有毒物質や病原体を吸着できる活性因子を含んでおり、体の病気に□する抵抗力を高め、免疫システムを強化するため、医療分野で広く□用されています。 3. 焼き菓子に加えると、湿気を保持し、生地の流動特性を□えるのに役立ちます。 4. スタキオースは消化酵素によって加水分解されず、その代謝はインスリンに依存しないため、糖尿病、肥□、高脂血症などの特別なニーズを持つ人々に適しています。 5. スタキオースは人間の体によるカルシウムとマグネシウムの吸収を促進することができ、妊婦や高齢者向けの食品開発に理想的な成分です。 6. スタキオースの保湿およびスキンケア効果は、保湿および抗アレルギー化粧品に使用するのに適しています。 7. スタキオースは腸内フローラを調整でき、良好な加工特性を持っているため、インスタントパウダー、カプセル、□口液体などの健康食品の開発に適しています。 |

## 製品情報

| | |
|---|---|
| *形態* | 粉末 |
| *分子式* | $C_{24}H_{42}O_{21}$ |
| *分子量* | 666. 59 |