Creative Enzymes®

耐性デンプン **RS2**

Cat. No. EXTZ-758

Lot. No. (See product label)

はじめに

□明	抵抗性デンプンRS2は、自然に消化に抵抗する構造を持つ天然のデンプン顆粒を指します。その抵抗性は、密な結晶構造とB型結晶配列に起因しており、α-アミラーゼによる加水分解に□して抵抗力を持ちます。RS2はゼラチン化されておらず、その自然な状態で消化抵抗性の特性を保持しています。一般的な供給源には、生のジャガイモ、未熟なバナナ、高アミロースコーンスターチなどがあります。 RS2は小腸で迅速にグルコースに分解されることはありません。そのため、摂取しても血糖値が急激に上昇することはなく、食後の血糖ピークやインスリン分泌を効果的に抑制します。この特性は、糖尿病患者の血糖コントロールや、グルコース耐性が低下している人々への介入にとって重要です。また、血糖の□動を防ぎたい健康な人々にも有益です。 RS2は小腸での消化には抵抗しますが、腸内のプロバイオティクスによって発酵され、酪酸、プロピオン酸、酢酸などの短鎖脂肪酸（SCFA）が生成されます。SCFAは腸の上皮細胞にエネルギーを提供し、腸粘膜バリアの完全性を維持するだけでなく、腸内細菌叢の構成を調節し、有益な細菌の□殖を促進し、有害な細菌の成長を抑制します。さらに、腸の炎症リスクを減少させ、便秘を緩和し、腸の運動機能を改善します。

製品情報

形態	粉末