Creative Enzymes®

大麦由来グルカン

Cat. No. EXTZ-716

Lot. No. (See product label)

はじめに

□明	本製品は大麦粉由来のβ-グルカンです。β-グルカンの主な生理機能としては、血糖低下（β-グルカンは高粘性の多糖類であり、上部消化管内容物の粘度を上昇させ、消化管内で粘液□物質を形成し、胃内容排出時間を延長し、デンプンの消化性を低下させ、インスリン分泌を促進することにより血糖を低下させる）、血中脂質低下（小腸内で粘稠性物質を形成して食事由来コレステロールの吸収および胆汁酸の再吸収を制限し、コレステロール値を低下させる）、腸内環境の改善（ビフィドバクテリウム属およびラクトバチルス属の相□存在量を□加させる）、ならびに免疫調節（リンパ球□殖を促進し、マクロファージ活性を□強することで疾病抵抗性を高める）等が□げられます。さらに、β-D-グルカンは真菌感染症およびカンジダ症のバイオマーカーとして用いられます。臨床研究により、β-D-グルカン値が患者予後の予測に利用可能であることが示されています。

製品情報

由来	大麦粉
外□	白色□淡黄色の粉末
***CAS*登□番号**	9041-22-9
分子式	(C6H10O5)n
分子量	238,000
純度	95%以上