

DC - 15 バレー製品規格書

〒701-0131

岡山市北区花尻みどり町 2-103

株式会社キューパ`イ`インタープライズ`

TEL : 086-239-2616

- | | | | |
|-----------|-------------------------------------|--------------|--|
| 1. 原料 | 納豆菌、水、大麦（岡山県産押麦）、難消化性デキストリン、馬鈴薯デンプン | | |
| 2. 食品への表示 | 納豆菌、大麦、難消化性デキストリン、馬鈴薯デンプン | | |
| 3. 製品形状 | 顆粒粉末 | | |
| 4. 製品規格 | | | |
| 内容量 | 100 g | | |
| 異物 | なし | | |
| 細菌規格 | 一般生菌 | 3,000 個/g 以下 | |
| | 耐熱性菌 | 陰性 | |
| | 大腸菌群 | 陰性 | |
| | 真菌数 | 100 個/g 以下 | |
| 包装形態 | チャック付きスタンド袋 | | |
| 保存方法 | 冷暗所 | | |
| 賞味期限 | 未開封にて製造後 2 年 | | |

記入責任者 代表取締役 山本慎二

(A 開発の背景)

納豆は納豆菌により発酵させることにより、血栓予防効果や、動脈硬化を抑制する効果等を持ち、非常に機能性の高い食品です。それら納豆の高い機能性に着目し、 α -グルコシダーゼを阻害する活性がある菌株が発見され、DC-15 と命名されました。

韓国国内特許：No. 10-0708286

日本国内特許：第 4465337 号

(B 説明)

○機能性納豆菌 DC-15 の特徴

高い α -グルコシターゼの阻害活性を示し、食後の血糖値の上昇を抑制し、ダイエット効果も期待でき、メタボリック対策上も非常に有効であると考えられます。糖尿病予備軍の方にも、おすすめします。

○ α -グルコシターゼとは？

α -グルコシターゼとは、小腸に存在する糖分解酵素で、炭水化物はブドウ糖に分解され吸収されます。したがって、 α -グルコシターゼの働きを阻害することにより、ブドウ糖への分解を抑制し、食後血糖値の上昇を抑制できます。

○DC-15 納豆菌の応用

- ・納豆
- ・サプリメント
- ・食品素材（ラーメン・ピザ・シリアル等）
- ・ペットフード

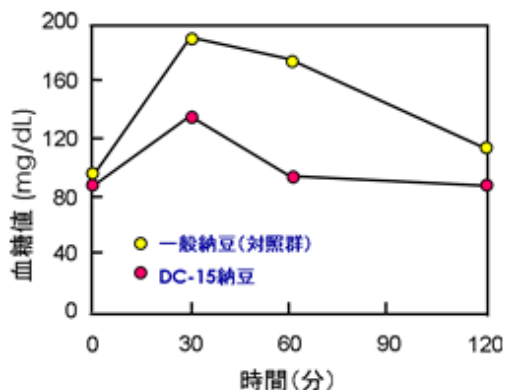
○DC-15 納豆菌を使用した納豆の特徴

- ・DC-15 納豆菌により作った納豆は、 α -グルコシターゼを阻害する活性が高い。
- ・小腸内で消化できなかった炭水化物等が大腸内において、腸内微生物により消化されるため、腸の調子が整えられる。
- ・納豆独特のニオイが無く、非常に食べやすい。

(グラフ)

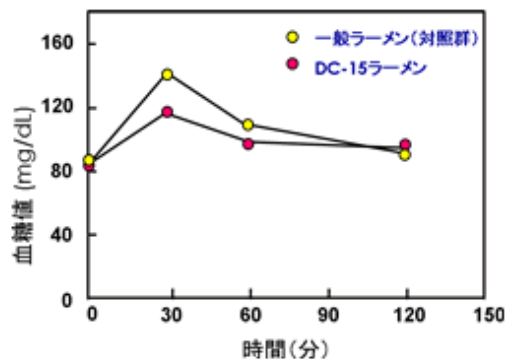
α - グルコシターゼ阻害剤の適定量投与時の血糖降下効果および体重減量効果

・血糖降下



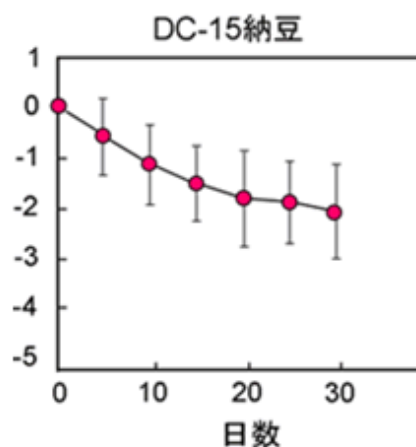
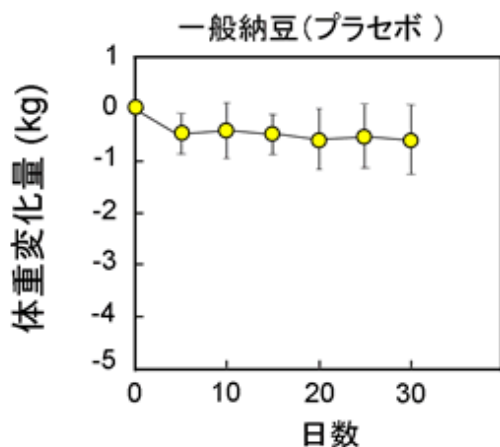
DC-15納豆の血糖値低下効果 (20代男性)

凍結乾燥DC-15納豆を1gを飲んでから75gの砂糖を飲む



DC-15納豆ラーメンの摂食後の血糖値の変化

・体重減量



DC-15納豆投与による20代女性の体重の変化

凍結乾燥したDC-15納豆を毎食前1g飲んで普段と同じ食事



DC-15菌株の電子顕微鏡写真