

・素材「タイガーナッツ」の機能性について

「タイガーナッツ」のシャキシャキとした食感は、タイガーナッツ独自の特殊な網目状の立体構造が全体を覆っていることによるものです。近年、「噛みごたえ」のある食品や食事が、肥満防止の観点から注目されています。ゆっくり噛んで食べることは、食べ過ぎの防止、交感神経を刺激してカロリーを消費しやすくする、満腹中枢を刺激して食欲を抑制する、これらの点でダイエットにつながるといわれています。



・素材「ゴールデンベリー」の機能性について

ゴールデンベリーに含まれるβ-カロテンやビタミン E は美容成分として、また果実の熟成によって増えると推測されているイノシトールは、高脂血症に関係する生活習慣病の予防や改善に期待できる成分として研究が進められています。

(出典： Res.Bull, Obihiro Univ. 34: 1-9. 2013)

・素材「シークワサー」、「青ミカン」の機能性について

ノビレチンは柑橘類に多く含まれる成分で、その中でもシークワサーに最も多く含まれています。またヘスペリジンは、青ミカンに多く含まれています。

ノビレチンは QOL を低下させる I 型アレルギー、例えば、花粉症の緩和作用についての研究が行われています。

(出典： Food Style21. P38.vol19.No.8.2015)

また、ヘスペリジンは、冷えを有する女性に対する皮膚表面の温度や血流の改善についての研究が行われています。

(出典： Food Funct. 3.389.2012)



・素材「スピルリナ」の機能性について

スピルリナは 30 億年以上も前に地球に誕生した藍藻類の一種で、原始地球に酸素をもたらした生命の起源といわれております。食物繊維や鉄分、β-カロテンなどの栄養素を含み、また、高温・強アルカリという他の動植物が生育しにくい過酷な環境下で繁殖できる強力な生命力が特徴となっています。

近年、スピルリナの機能研究が進み、生活習慣病改善を中心とした、健康利用に注目が集まっています。

(出典： FOOD STYLE21 vol.10. No.4. p84. 2006)