

# 小麦アルブミン NA-1

(小麦由来 $\alpha$ -アミラーゼ活性阻害粉末)

## 特 長

### ★ 高い $\alpha$ -アミラーゼ阻害活性

#### 主な用途

特定保健用食品、栄養補助食品など

日清ファルマの**小麦アルブミン NA-1**は、小麦の水溶性タンパク画分を抽出したもので、主成分の0.19小麦アルブミンをはじめとする複数のタンパク質から構成されます。

## 0.19小麦アルブミンの作用

関与成分である「0.19小麦アルブミン」は、唾液および膵液 $\alpha$ -アミラーゼの活性阻害をもち、消化管内のアミラーゼ活性を一時的に低下させ、糖質の消化吸収をおだやかにし、血中グルコース濃度の急激な上昇を抑制します。

### 血糖上昇抑制効果

小麦アルブミンは、健常成人および、糖尿病境界域成人での単回摂取試験で、食後血糖値上昇抑制を確認しています。また、長期摂取にて、インスリン抵抗性改善を示唆する結果もあります。

### 抗肥満効果

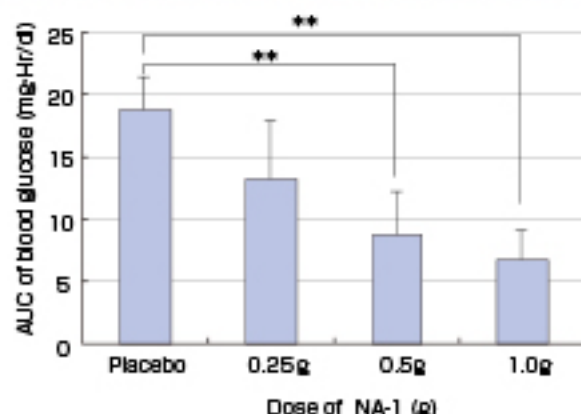
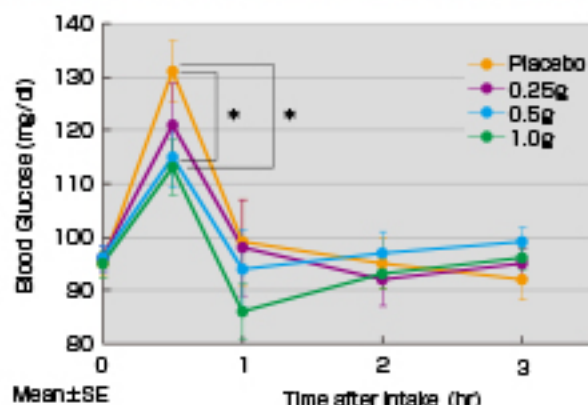
小麦アルブミンは「血糖値が高めのヒトにおいて、食後血糖値上昇抑制によるインスリン分泌節減を通して、脂肪細胞での脂肪酸合成を低下させて内臓脂肪を減少させる」ことを示唆する結果もあります。



## 小麦アルブミン NA-1の効果

### ■血糖上昇抑制効果

●健康成人男性11名を対象とした、単回摂取による食後血糖上昇抑制効果

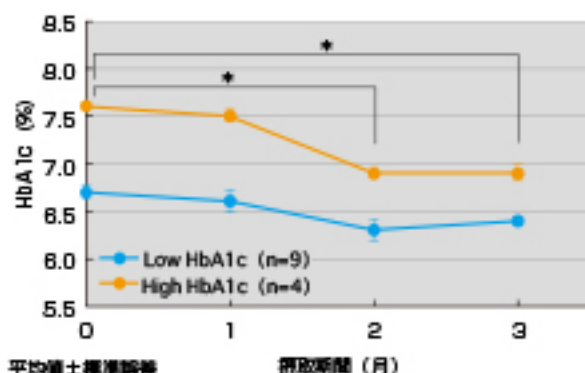


Kodama T et al, Eur J Clin Nutr (2005) 59:384-392

### ■血糖低下効果

●軽症糖尿病患者13名を対象にした長期摂取によるHbA1cの改善効果

《小麦アルブミン摂取群の層別解析》

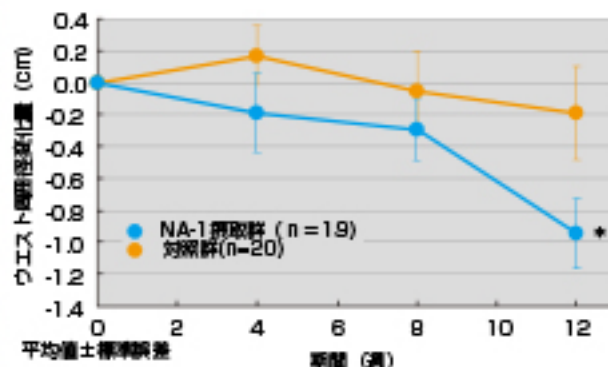


Kodama T et al, Eur J Clin Nutr (2005) 59:384-392

### ■抗肥満効果

●軽度肥満傾向の成人におけるウェスト周囲径に対する小麦アルブミンの効果

《HbA1cが5.5%以上の層別解析》



児玉ら、日本臨床栄養学会雑誌(2007)29(2),81-89

## 小麦アルブミン NA-1の製品規格

試験項目	規格
外観・性状	灰白色粉末で、異物がない
粒度	60メッシュパス95%以上
pH	4.0±0.2
水分	5%以下
0.19小麦アルブミン含量	27~31%
一般細菌数	3,000cfu/g以下
カビ・酵母	100cfu/g以下
大腸菌群	陰性

■一般名：小麦アルブミン

■入目：10kg/ダンボール

■賞味期限：2年

■保存方法：高温多湿の場所を避けて保存して下さい。