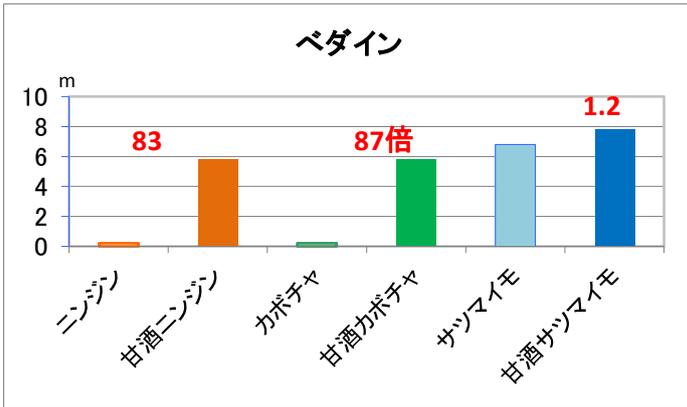


# ベジスープの高機能性一覧

※慶応大学 ヒューマンメタボロ-ムテクノロジーズ 解析データに基づく

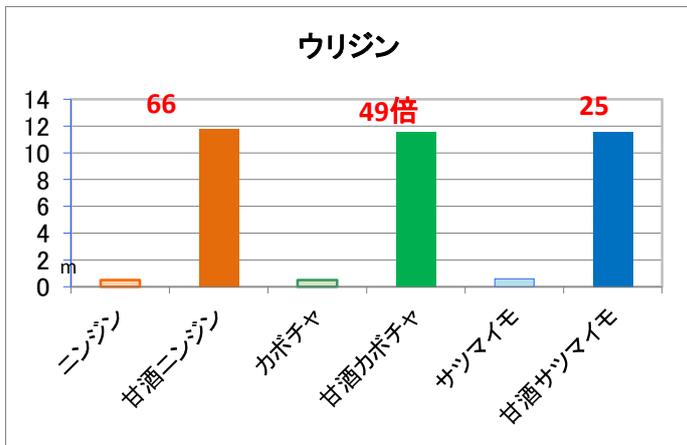
平成25年12月



□自然界では植物や海産物などに広く存在する物質で、その甘み、旨味、保湿に関係している。  
日本では食品添加物や化粧品等に使用されている

□ベダインの効果  
肝機能を高める効果  
動脈硬化改善  
胃の健康を保つ効果  
肌や髪の潤いを保つ効果

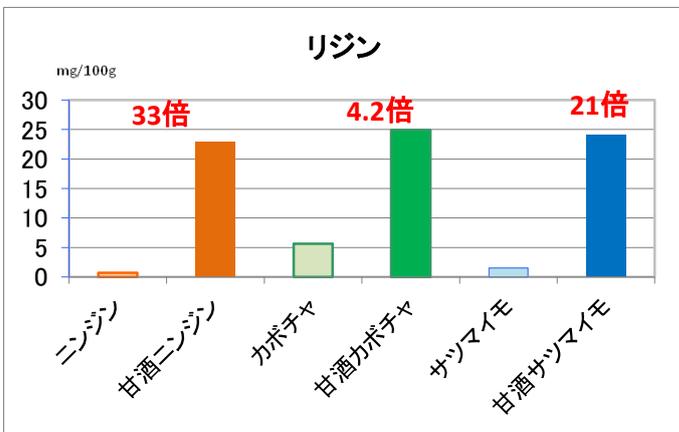
□ニンジン、カボチャでは発酵させることによりおおよそ80倍もの増加が認められました。



□ウリジンはRNA(核酸)の構成成分の一つです。

□ウリジン、コリン、DHAを含む栄養サプリメント(ス-ペナイド)が臨床試験においてアルツハイマー症の初期症状において患者の認知症改善したと米国マサチューセッツ工科大学(MIT)からの報告があります。

□麴で発酵させることによりニンジン66倍 かぼちゃ49倍 サツマイモ25倍もの増加が認められました。



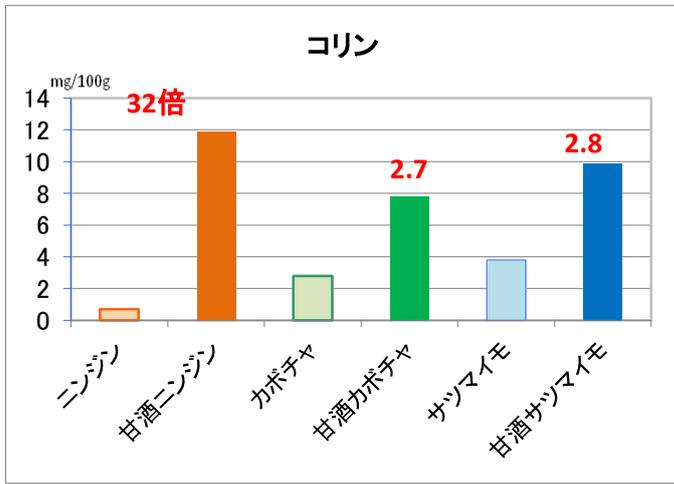
□リジンは人間の体内構成に必要な必須アミノ酸の一つ。

□体内の細菌、ウイルスの侵入を防ぐ抗体の材料として使われます。

□リジンの摂取は成長と免疫力向上に大きな役割を果たします。

□ヘルペス感染の再発低減し症状を軽減し治癒を早めます。  
経口摂取は特に有効性が示唆されており特に老人は感染しやすい傾向にあります。

□麴で発酵させることによりニンジン33倍 かぼちゃ4.2倍 サツマイモ21倍もの増加が認められました。

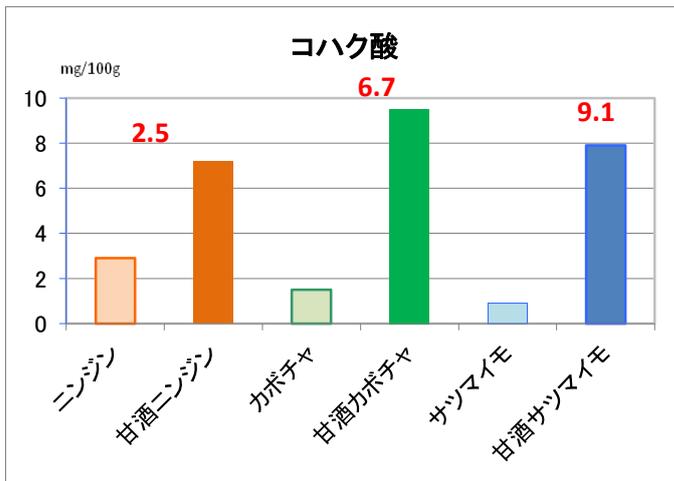


□コリンは循環器系と脳の機能、及び細胞膜の構成、補修に不可欠な水溶性のビタミン栄養素です。

□コリンは生体内神経伝達物質の前駆物質です。俗に『脂肪肝や動脈硬化を予防する』『高血圧を予防する』と言われています。

□人の有効性で喘息の治療に有効性が示唆されています。

□麴で発酵させることによりニンジン32倍 かぼちゃ2.7倍 サツマイモ2.8倍もの増加が認められました。



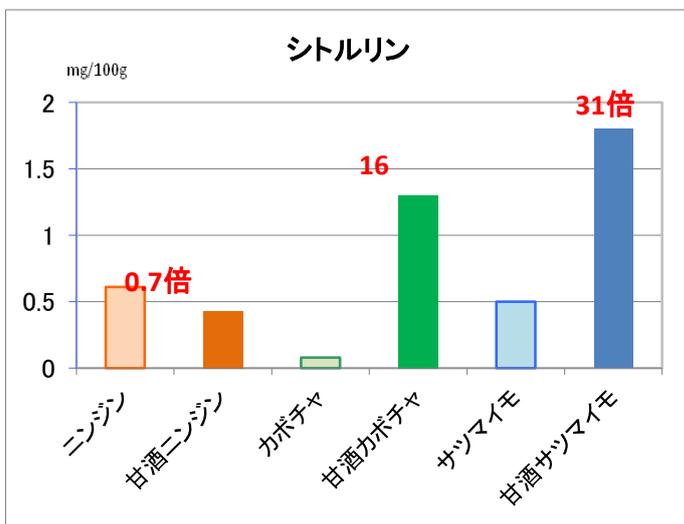
□外用薬としてリュウマチ 内服薬として淋病に用いられています

□貝類に含まれるうま味物質です。

□医薬品の賦型剤としてPH調整剤として用いられる他、炭酸ガスを発生させる入浴剤の成分でもあります

□発酵副産物であり塩味、苦味、酸味を与えます。

□麴で発酵させることによりニンジン32倍 かぼちゃ2.7倍 サツマイモ2.8倍もの増加が認められました。



□シトルリンはアミノ酸の一種。尿素回路を構成する化合物です。

□一酸化窒素の生成を促すことで、血管を拡張させる働きをします。血流を改善する為、むくみや冷への解消、疲労回復する効果があります。

□血流改善の為、筋力、精力増強効果。美肌に対する効果等も期待できます。

□麴で発酵させることによりかぼちゃ16倍 サツマイモ31倍もの増加が認められました。