



東洋で古くから馴染みがある天然素材



おにぎりやちまきをササの葉で包むなど、クマザサの抗菌性は有名です。民間伝承はもちろん、現代漢方の基本書である「神農本草経」や「本草綱目」に記載されており、古くから伝承素材として用いられてきました。防腐効果、抗炎症などの他、最近の研究では抗腫瘍性、鎮静作用、利尿作用、止痒作用なども知られています。

北海道北部の天然クマザサの新葉を短い夏の一定期間だけ採取し、原料として使用しています。

エキスは、北海道の豊かな自然が長い時間をかけてろ過したミネラル豊富な支笏湖の水で抽出しています。水だけでじっくり時間をかけて抽出しているので、アミノ酸や多糖類が豊富に含まれています。

期待される機能性

- ◎ 抗糖化作用
- ◎ 免疫賦活作用
- ◎ 腸内環境の改善、消臭作用

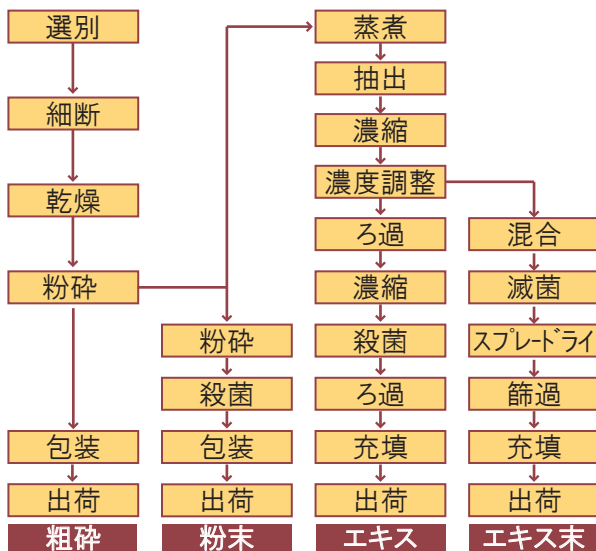
用途提案

粗砕	粉末
◎ お茶原料	◎ 青汁
◎ 粉碎して食品に	◎ 健康食品など
エキス・エキス末	
◎ 健康食品など	
◎ ペットフードなど	

化粧品表示名称

	エキス	エキス末
表示名称	クマイザサ葉エキス 45% 水 55%	クマイザサ葉エキス 45% マルトデキストリン 50% 水 5%
INCI	Sasa Senanensis Leaf Extract Water	Sasa Senanensis Leaf Extract Maltodextrin Water

製造工程



品質規格

	粗砕	粉末
性状	きざみ葉	緑色の粉末 特有のにおい
一般生菌数	—	3,000個/g以下
大腸菌群	—	陰性

	エキス	エキス末
抽出溶媒	熱水	熱水
性状	茶褐色の液体 で特有のにおい	茶褐色の粉体
一般生菌数	3,000個/g以下	3,000個/g以下
大腸菌群	陰性	陰性

その他

	粗砕	粉末	エキス	エキス末
入目	15kg	16kg	1kg	1kg
賞味期限		1年	1年	2.5年
保存条件	低湿な 冷暗所	低湿な 冷暗所	冷蔵	冷暗所

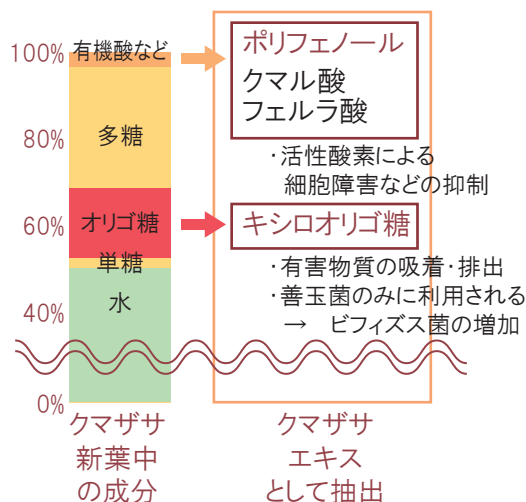
表示名称例

粉末	クマザサ粉末、クマイザサ粉末 など
エキス	クマザサエキス、クマイザサエキス など
エキス末	クマザサエキス・マルトデキストリン、 クマイザサエキス・マルトデキストリン など

お問い合わせ

北海道産『クマザサ(粗砕・粉末・エキス・エキス末)』

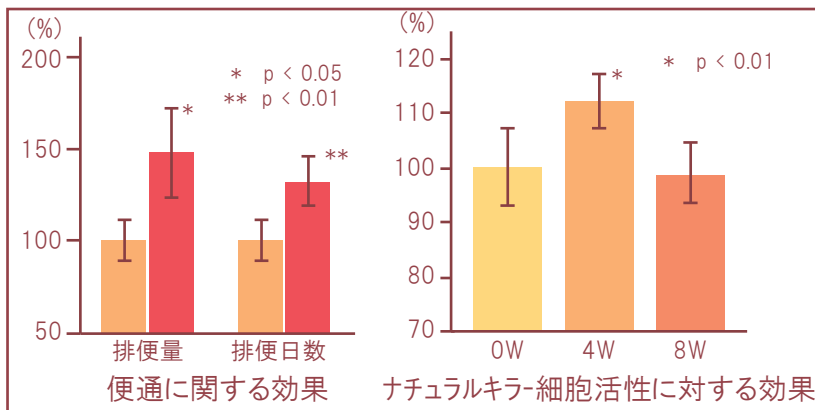
■ クマザサエキスの組成と腸管免疫での役割



■ 便秘改善とナチュラルキラー細胞活性増加



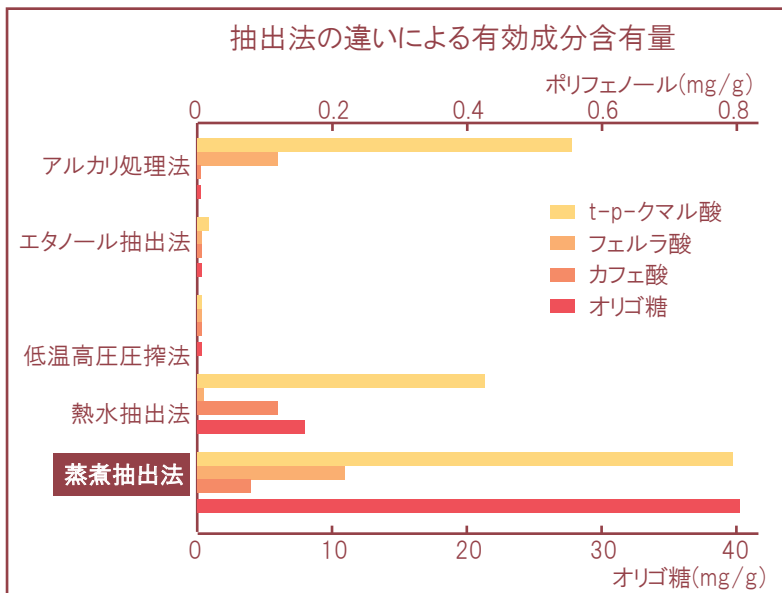
クマザサ粉末200mgを含む錠剤を1回7錠、1日3回食後に摂取した。摂取前と摂取後4週間、その後摂取をやめて4週間後のデータを観察したところ、便秘の改善とナチュラルキラー細胞活性が増加することが示唆された。 Food Function, 2010, 6(1):2-7より作成



■ 独自の特許技術『蒸煮抽出法』で有効成分高含有

クマザサの細胞は非常に硬く、簡単に破碎できません。有効成分はこの硬い細胞内に含まれていますので、なるべくたくさんの細胞を破碎したほうが、有効成分含有量の高いエキスが得られます。

そのため、クマザサの葉を高温、高圧条件化で処理することで、クマザサ中に含まれているキシロオリゴ糖やポリフェノール類をたくさん抽出できるようにしています。この技術が「蒸煮抽出法」で特許を取得している独自技術です。

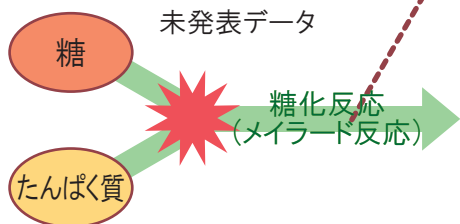
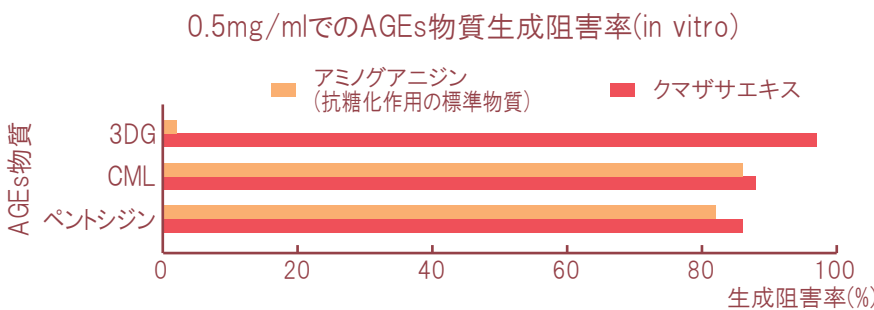


■ 抗糖化作用



糖化反応によって生成される蛋白質糖化最終生成物(AGEs)は、糖尿病の合併症加齢による諸現象の原因のひとつとされています。現在、たくさんの糖化反応中間体やSGEsの化合物が見つっていますが、それらの内代表的な3DG、CML、ペントシジンの生成阻害率を調べたところ、この北海道産クマザサエキスにこれらの生成阻害作用があることが分かりました。

AGEs物質生成阻害作用



蛋白質糖化最終生成物 (AGEs)

- ・3DG(3-デオキシグルコソン)
- ・CML(カルボキシメチルリジン)
- ・ペントシジン

- ・糖尿病の合併症
- ・動脈硬化
- ・皮膚の老化 など

お問い合わせ