

# 免疫力を高める

ベータ イチ サン イチ ロク グルカン

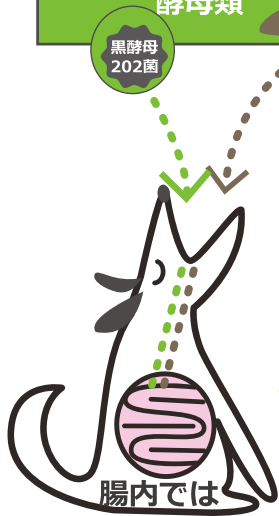
# 「β-1,3-1,6 グルカン」のはたらき

β-グルカンは、微生物や植物に含まれる天然成分で、人や動物の身体に「良い作用を与える」栄養素です。  
β-グルカンは、それを含む微生物や植物によって分子構造が違い、その「働き」も違います。  
その中でも「免疫力を高めてくれる」β-1,3-1,6-グルカンは、大切な家族の健康の為に、その効果を期待できる栄養成分です。

**免疫力を高めるということは、病気を治す可能性を高めること。  
そして、病気になるリスクを減らすということにつながるのです。**

## ■β-グルカンの分子構造（微生物・植物）別「働き」の種類

含まれる植物・微生物	分子構造	働き
野菜・きな粉 (食物繊維)	β-1,4-グルカン	お腹の調子を整えてくれる
稲・大麦	β-1,3-1,4-グルカン	中性脂肪・コレステロールを 抑えてくれる
きのこ類・海藻類 酵母類	<b>β-1,3-1,6-グルカン</b>	<b>抗がん作用や身体の 抵抗力（免疫力）を 高めてくれる</b>



### ■免疫力が高まるしくみ

食材をそのまま食べ（摂取する）、栄養分となるビタミンやミネラルなどとは違い、β-グルカンは、胃では消化吸収されず腸に届きます。  
β-グルカンがもたらす効果「免疫力を高める」ためには、腸内で「β-グルカン 1,3-1,6 グルカン」だと認識される必要があります。



腸内でβ-1,3-1,6 グルカンに認識されると、免疫細胞がパワーアップし免疫力が高められます。

草食動物以外のほとんどの動物はセルロースやマンナン分解酵素を持っていない為、内部のβ-グルカンを認識できません。

β-1,3-1,6 グルカンに認識されやすくするために、サプリメントに加工するとβ-グルカンの産生形態により、大きな違いがあります。

### 黒酵母 202 菌

β-グルカンは菌体の外側に出来る

**抽出・精製が不要**

- ・不要物質の混入がほとんどない
- ・化学変異のリスクがない
- ・含有量が豊富

**安全な「天然食品添加物」**

- 急性毒性試験
- 変異原性試験

- 90日反復経口投与毒性試験
- 眼粘膜刺激性試験
- 遺伝毒性試験

厚生労働省による上記のすべての試験に合格し、摂取制限のない安全な食品であることが認められました。(厚生省衛生 第214号)

### キノコ類・海藻類・パン酵母類

β-グルカンは食物繊維層の内部に出来る

草食動物以外のほとんどの動物はセルロースやマンナンの分解酵素を持っていない為、β-グルカンを内部から抽出する必要があります。

**抽出**

不要物質が混入する確率が高い

**精製**

化学変異する確率が高い

含有量が少なく原料のバラつきがある