

関係各位

プレスリリース

株式会社 ニュートリション・アクト

2008 年 4 月 14 日

【新食品原材料 情報】

注目の新規成分“インディカキサンチン”高含有の



酵素処理カクタスフルーツ 日本上陸

-強力な抗酸化・デトックス効果(利尿、むくみ改善)。美容飲料のNEXT有力素材-

株式会社ニュートリション・アクト(東京都港区)は、北アフリカ産の有機栽培ウチワサボテン(オープンティアフィカスインディカ)に実る果実、カクタスフルーツの酵素処理濃縮粉末、カクティネアを、機能性食品原材料として販売開始する。



原材料：カクタスフルーツ

8月・9月が旬のサボテン果実

注目の新規成分:インディカキサンチン

インディカキサンチンは、自然界に存在する4つの植物性色素(カロチノイド、クロロフィル、フラボノイド、ベタレイン)のうち、ベタレインに属する色素。

ベタレインはごく一部の植物にしか含まれていないため、研究や利用があまり進んでいなかった色素成分。近年の研究で、ようやくその成分の健康効果が明らかになってきている。

インディカキサンチンはベタレイン色素の中でも生体利用率が高い黄色の色素で、強力な抗酸化力などが注目されている。

新規パワフルーツ:むくみ改善効果と抗酸化効果

カクティネアはバイオセラエ社(フランス)が開発した独自の酵素処理製法で作られた食品原材料で、この希少なインディカキサンチン成分を損なわず保持している。最近の研究では、その利尿効果によるデトックス効果、むくみ改善効果、抗酸化効果(GPx誘導)が明らかになっている。

また、カクティネアは水によく溶けることから、新しいフルーツ飲料、ダイエットシェイクなどの粉末飲料にも適しており、幅広い加工食品での利用が可能。



お問い合わせ先

株式会社ニュートリション・アクト

担当:鈴木

〒108-0074 東京都港区高輪 1-5-4 常和高輪ビル1F

TEL:03-5475-7313 FAX:03-5475-7314

HP URL:<http://www.n-act.co.jp/>

E-Mail:h-suzuki@n-act.co.jp