

- 食品
- 食品添加物
- 化粧品
- 医薬部外品



# 北海道産 『菊芋粉末』『菊芋キューブ』

技術  
資料

## 血糖値や血圧の上昇抑制、ダイエット対策に



菊芋キューブ

### 期待される機能性

- ◎ 血糖値の上昇抑制
- ◎ 血圧の上昇抑制
- ◎ コレステロール値の上昇抑制
- ◎ 整腸
- ◎ ダイエット
- ◎ カルシウムの吸収促進
- ◎ 腎機能改善

### 用途提案

#### 【粉末】

- ◎ 加工食品、お菓子類など
- ◎ 麺類、パン類、ジャム類など

#### 【キューブ】

- ◎ お茶など

### 製造工程



キク科ヒマワリ属の多年草できれいな黄色の花を咲かせます。北米原産でネイティブアメリカンが冬場の食糧や飼料として利用していました。日本へは、幕末にペリーによって持ち込まれたのが最初と言われています。戦後の食糧難の時期には作付統制野菜に指定され全国各地で栽培されていました。イヌリン(水溶性食物繊維)、オリゴ糖が豊富です。イヌリンは「天然のインスリン」とも呼ばれ、近年では特に血糖値上昇抑制効果が注目されています。

キクイモにはいくつかの品種があり、大きく分けて白色種と紫色種があります。白色種は栽培がしやすく、根(可食部)のデコボコの切れ込みが浅めで加工しやすいことなどから各地で栽培されていますが、本原料産地では、イヌリン含有量がより高いとされる紫色種をあえて栽培しています。また、本原料の産地は、全国一の栽培規模を誇っており安定した供給が可能です。

### 表示名称

菊芋粉末	菊芋キューブ
キクイモ粉末など	乾燥キクイモ、キクイモ、キクイモ乾燥品など

### 栄養成分(100g中)

	菊芋粉末	菊芋キューブ
水分	4.8 g	4.8 g
たんぱく質	7.9 g	7.9 g
脂質	1.1 g	1.1 g
炭水化物	79.5 g	79.5 g
食物繊維	60.5 g	60.5 g
エネルギー	180 kcal	180 kcal
ナトリウム	10.2 g	10.2 g
ポリフェノール	1.00 g	1.00 g
イヌリン	47.53 g	47.53 g

### その他

	菊芋粉末	菊芋キューブ
入目	5 kg	
賞味期限	製造日より2年	
保存条件	直射日光、高温多湿を避け、冷暗所に保存	

## お問い合わせ

北海道産『菊芋粉末』『菊芋キューブ』

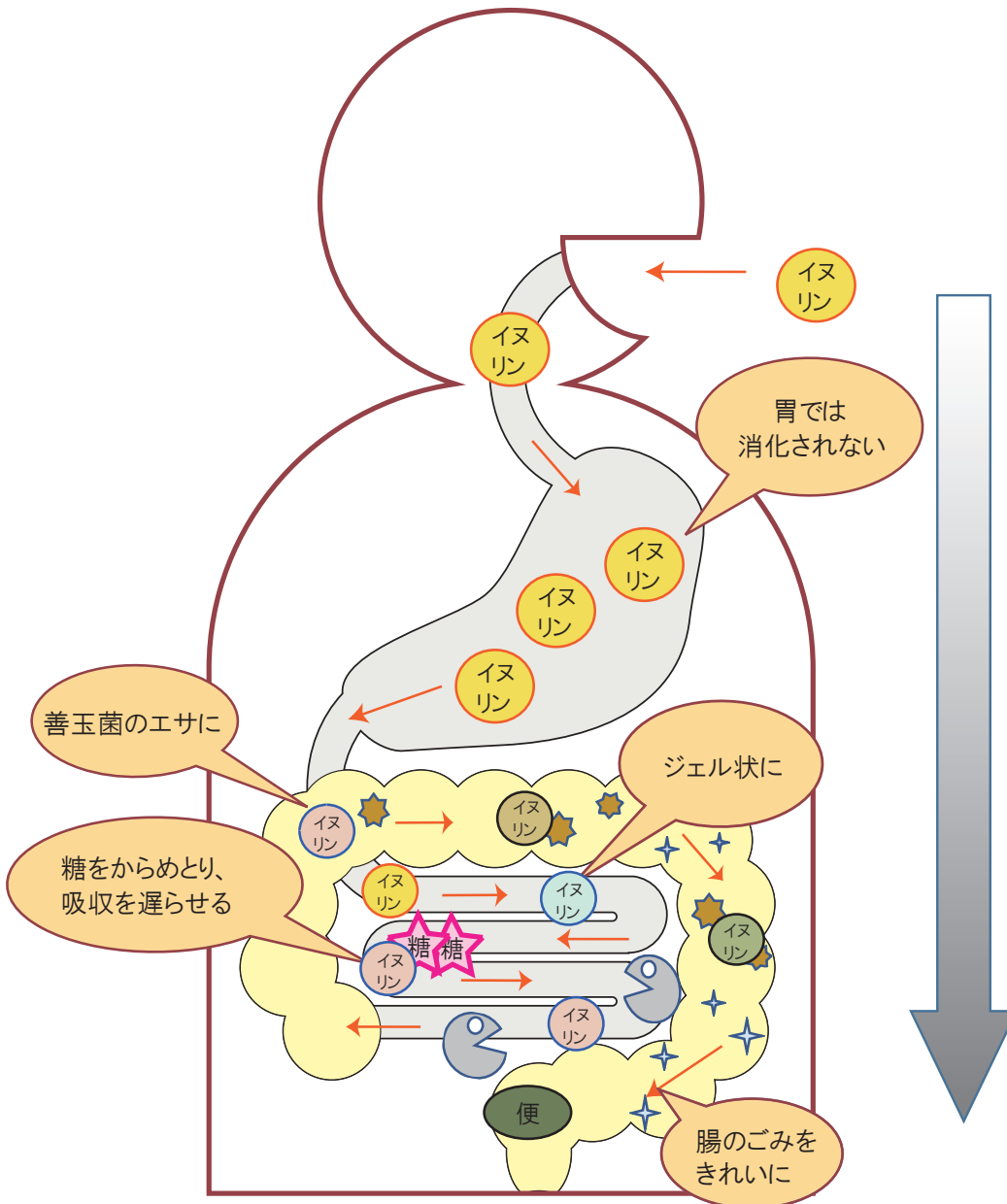
■ イヌリンの働き

イヌリンは腸内で糖をからめ取り、糖の吸収を遅らせるとともに体外への排出を促すと考えられています。また、イヌリンが腸から体内に入ると、インスリンの動きを助けるインクレチンの分泌を促すと考えられています。

■ キクイモのダイエット効果

- ・ 菊芋の繊維質は、胃の下部や小腸の面を覆って、炭水化物の吸収を抑制する。
- ・ 十二指腸では、死亡の消化吸収にかかわる胆汁酸と複合し、脂肪の吸収を抑制する。
- ・ 繊維質は腸の活動を活発化し、腸内の通りを改善する。
- ・ 低カロリー(約35kcal/100g)食品である。
- ・ 繊維質が多いため、あまり空腹を感じず食べすぎを防ぐ。

■ イヌリンが血糖値を下げるメカニズム



消化されないからこそ、イヌリンは腸の中を掃除することができます。

- 1 イヌリンが消化されないまま腸内へ
- 2 腸内の細菌がイヌリンをエネルギー化
- 3 短鎖脂肪酸が生じる
- 4 短鎖脂肪酸に刺激されて、さまざまな成分の合成を促進する
- 5 アミド(GLP-1)ができる
- 6 インスリンの合成が活発になる

お問い合わせ