

β (ベーター) グルカンとは

β-グルカンとは、食物繊維の1種で、糖がつながった多糖で出来ています。糖のつながり方が違うと、β-グルカンの種類が異なります。

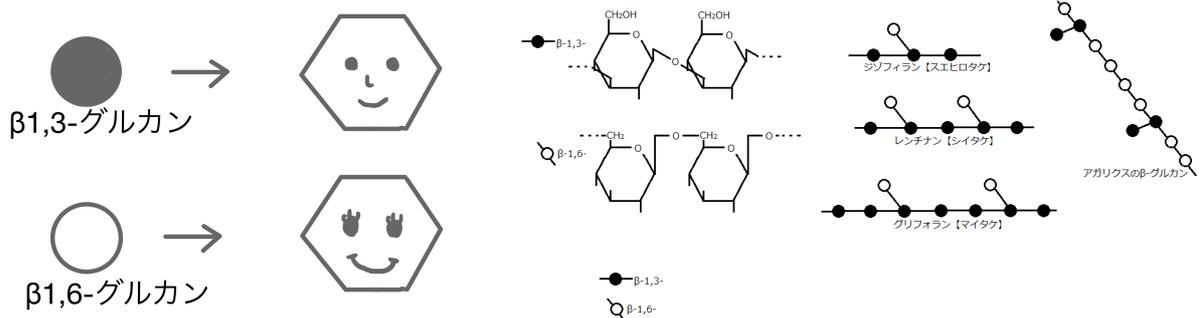
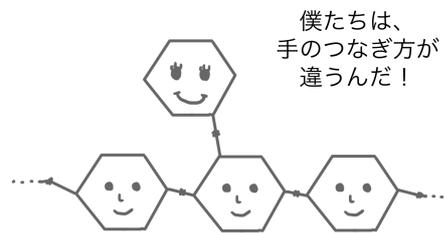


表) キノコ中のβ-グルカン量 (g/100g-凍結乾燥物)

試料名	凍結乾燥物
ブナシメジ	23.5
ナラタケ	23.7
タモギタケ	23.2
マイタケ	33.5
ムキタケ	37.9
エノキタケ	17.3
コムラサキシメジ	26.2

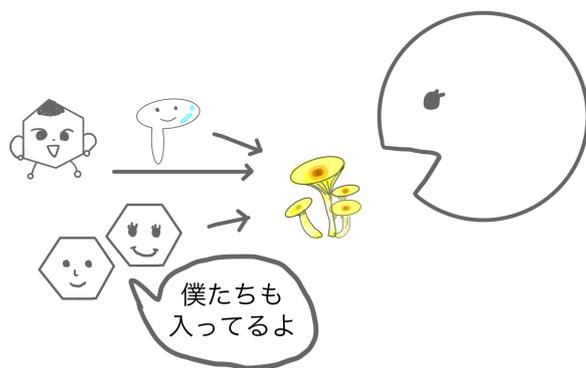


キノコのβグルカン総含有量を上表) にまとめました。参考文献 (2) キノコのβグルカンが盛んに研究されるようになったのは約30年~50年前。そのため、構造が解明されているβグルカン種はいまだに少ないのが現状です。これらの多糖類は体の免疫を高めるといわれています。参考文献 (3) タモギタケのβグルカンの種類別含有量についてはまだ解明されてませんが、シイタケのレンチナンやマイタケのグリフォランなどは、抗腫瘍活性があると報告されています。参考文献 (4・5) 勿論、寿福久にもタモギタケ由来のβ-グルカンが含まれています。

食物繊維をもっと知る

詳しくはコチラ [click here!!!](#)

* 「FULL MOON」商品には全て、タモギタケ由来のβグルカンがそのまま含まれております。



FULL MOON 商品

詳しくはコチラ [click here!!!](#)

【参考文献】

1. 木方正. “キノコが身体に良いわけ”. 薬学図書館.47(1),48-51(2002) https://www.jstage.jst.go.jp/article/jpla1956/47/1/47_1_48/_article/-char/ja/
2. 渡邊治他. “糖脂質を主とするきのこの機能性成分の効率的生産技術と素材加工技術の開発”. 北海道立総合研究機構 食品加工研究センター研究報告, No.9(2011)<https://tg-uchi.jp/topics/3646> 181108閲覧)
3. 大野尚仁. “βグルカンの基礎と応用-感染,抗ガン,ならびに機能性食品へのβグルカンの関与-«普及版»”,シーエムシー出版, 2016年11月9日4, 8-9, 24,107-117,127-132
4. 日本食品分析センター. “β-グルカンについて”. Japan Food Research Laboratories報告, No.40,1-4(2004)
5. 宿前利郎. “真菌β-1,3-グルカンの構造と生物活性”. YAKUGAKU ZASSHI 120(5),413-431(2000)