

高機能発酵茶の機能性

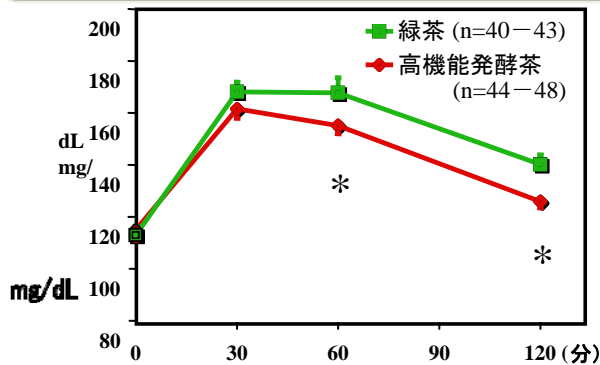
	製茶法		機能性		
	製法	味	血糖値 上昇抑制作用	中性脂肪 低下作用	体脂肪 低下作用
ピワ混合 発酵茶	発酵	洗みが 弱い	◎	◎	◎
緑茶	不発酵	洗みが 強い	○	○	○
ピワ茶	不発酵	味が うすい	×	△	×
紅茶	発酵	洗みが やや 強い	○	○	○



〔ヒトを対象とした食後の血糖上昇抑制効果〕

◆県(公設試)職員 52 名

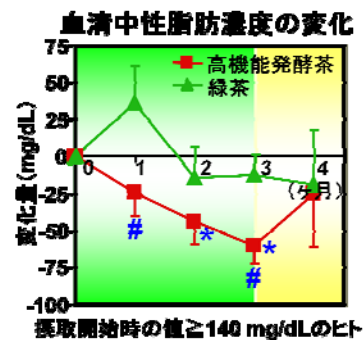
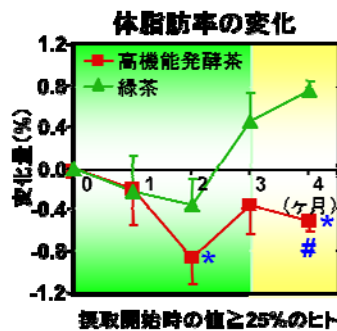
- ・高機能発酵茶 200ml(A)または緑茶飲料 200ml(B)をデンプン質食品(米飯 300g およびふりかけ:エネルギー436kcal、タンパク質 7.4g、脂質 0.8g、糖質 98.8g)とともに 15 分以内に摂取(プラセボを対照とする二重盲検法)
- ・摂取前、30 分後、60 分後、120 分後に採血
- ・クロスオーバー



糖尿病予防効果の他に、食後の **血糖上昇を抑制** することでインスリンの分泌が抑制され、脂肪の蓄積が低下(肥満防止)、血管が保護される。

〔ヒトを対象とした高機能発酵茶が体脂肪および血液中の中性脂肪濃度減少〕

高機能発酵茶あるいは緑茶をそれぞれ 1%の濃度で熱水抽出し、200 m 入紙パックに充填した。
高機能発酵茶もしくは緑茶飲料を朝食時、昼食時、夕食時に各 1 本 (1 日計 3 本) を継続して 3 ヶ月間摂取



■ 摂取期間 ■ 摂取終了後
● 摂取開始時に対して有意差あり ● 緑茶群に対して有意差あり

ピワ混合発酵茶摂取による中性脂肪及び体脂肪低下のメカニズム

- ・肝臓における脂肪合成抑制
- ・小腸からの脂肪吸収抑制
- ・褐色脂肪組織における脂肪燃焼促進