

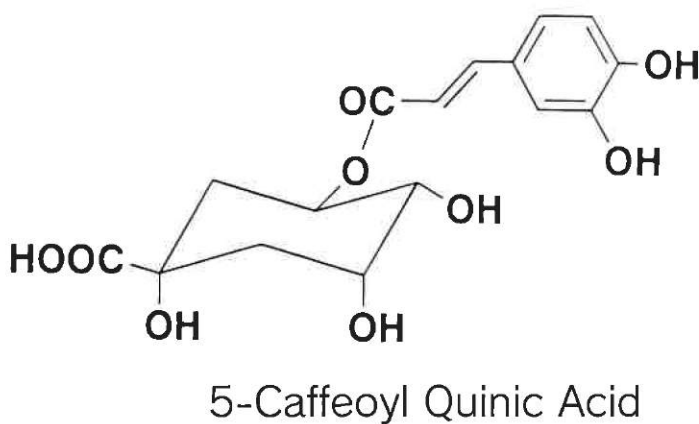


## カフェノール P-100 (生コーヒー豆エキス末)

カフェノールは新鮮な生コーヒー豆を使用して弊社独自の製法により製品化された生コーヒー豆抽出物です。カフェノールはクロロゲン酸を主成分としており、卓越した酸化防止効果と多岐に渡る効能があります。そして安全性が高いため幅広くご利用いただける商品です。

### クロロゲン酸の構造

クロロゲン酸(5-〇-カフェオイルキナ酸)はカフェ酸(桂皮酸の誘導体)とキナ酸のエステルです。桂皮酸誘導体のキナ酸エステルはこの他に14種類の異性体が存在することが確認されています。これらの異性体を総合して、弊社ではクロロゲン酸類と呼んでいます。



製品情報	
製品名	カフェノール P-100
学名	Caffee
表示例	生コーヒー豆エキス
区分	食品
品質保証期限	製造後未開封3年
クロロゲン酸含量 (HPLC法)	15%以上
総クロロゲン酸含量 (HPLC法)	35%以上

## 安全性

急性毒性 (LD<sub>50</sub>) : カフェノールP-100を5週齢のICR系雌雄マウスに2000mg/kgを単回経口投与した後14日間観察を行いました。その結果、観察中に死亡例は認められませんでした。このことからカフェノールP-100のマウスにおける単回経口投与によるLD<sub>50</sub>値は、雌雄ともに2000mg/kg以上です。

## 期待出来る効果

- ・活性酸素消去作用
- ・紫外線吸収作用
- ・太陽光線や蛍光灯による光劣化防止効果
- ・肥満予防や糖尿病予防 ( $\alpha$ -グルコシダーゼ阻害活性)

## 血糖値の上昇を穏やかに

コーヒーを多く飲む人ほど糖尿病になりにくい傾向にあることが知られています。

ここで着目されたのがコーヒー豆に含まれるクロロゲン酸です。クロロゲン酸には、糖質の吸収を抑制する作用があることがわかってきました。

ラットにスクラロースとクロロゲン酸を投与したところ、クロロゲン酸無投与群に比べて血糖値上昇が有意に抑制されることが確認されています [1]。

この例からも、糖尿病の予防効果が期待できます。

## 体脂肪燃焼によるメタボ予防

クロロゲン酸は、ミトコンドリアへの脂質の取り込みを促進し、燃焼させ、体脂肪を減らすことが知られています。

クロロゲン酸が高濃度にふくまれている生コーヒー豆抽出物を肥満者に対して投与したところ、体重やBMIの有意な減少と体脂肪の有意な低下が認められました [2]。

### 参考文献

[1] Tateishi et al., Jpn. J. Nutr. Diet., 62, 323-327, 2004

[2] Joe A. Vinson et al., Diabetes, Metabolic Syndrome and Obesity: Targets and Therapy, 5, 21-27, 2012

## 使用上の注意

吸湿性のため、密閉して冷暗所に保管してください。

鉄容器は使用しないでください

## ■ 包装形態

入目 : 1 kg

外装 : アルミ袋

～ 食品・医療・工業の未来を天然素材で支えます ～

 **富士化学工業株式会社**

本社・工場：和歌山市中之島 1570 番地 TEL:073-423-1247 FAX:073-431-3005

東京営業所：東京都中央区日本橋堀留町 1-10-15 TEL:03-6231-1192 FAX:03-6231-1191

<http://www.fujichem.co.jp>