



Dried Cactus Powder

乾燥サボテン粉末

栄養豊富なパワー食材

サボテンはメキシコが原産地として広く知られ、砂漠地帯の過酷な環境下でも、効率的に水を貯え生育できる多肉植物です。紀元前9000年頃から食用としても親しまれ、食物繊維・ビタミン・カリウムなどの栄養素を豊富に含んでいながら、カロリーが低いのが特徴です。特にサボテンに含まれる水溶性食物繊維の、コレステロール吸収抑制作用が注目されています。

豊富な繊維質

サボテンはセルロース、ヘミセルロースおよび、水溶性の粘性多糖類などの繊維質を多く含んでいるのが特徴です^[1]。これらの繊維質は、乳酸菌群の増加を促し、腸内環境の改善や便秘解消、血糖値上昇抑制作用による糖尿病予防、コレステロール吸収抑制作用による高脂血症の面での活躍が期待されます。

食後の血糖値が気になる方に

サボテンの葉肉部分に含まれる水溶性の食物繊維には、食後の血糖値上昇を抑制する働きがあることが報告されています。Ⅱ型糖尿病モデルラットを用いた試験では、対照群と比較して血糖値は有意に低下しました。この血糖値上昇抑制は、サボテン由来の水溶性食物繊維が小腸で糖の吸収を遅延させることによるものであると推察されています^[2]。



ウチワサボテン

品質規格

| | |
|----------|----------------------|
| 製品名 | 乾燥サボテン粉末 |
| 学名 | <i>Opuntia ficus</i> |
| 表示例 | サボテン粉末 |
| 産地 / 製造国 | メキシコ |
| 部位 | 葉 |
| 区分 | 食品 |
| 品質保証期間 | 製造後未開封3年 |
| 包装 | 25kg |

参考文献

- [1]土橋昇ほか (1985) “成熟ラットに対するサボテン食品の長期投与の影響” 千葉県立衛生短期大学紀要4(1),3-7
[2]古庄律ほか (2007) “ウチワサボテン葉から抽出した水溶性食物繊維画分はⅡ型糖尿病ラットの食後血糖上昇を抑制する” 日本食物繊維学会誌11(1),15-22