

# 「発芽玄米」に新発見!! 体脂肪を減らす、 期待の機能成分“PSG”

去る2009年10月9日「第30回日本肥満学会」で、「発芽玄米」に体脂肪や生活習慣病に有効な作用がある新成分“PSG”(発芽米ステロール配糖体)を見出したことが報告されました。今まで数多くの健康効果が報告された「発芽玄米」にとって、その健康価値があらためて証明された発表となりました。

脂っこい食事になりがち、  
生活習慣病や体脂肪が  
気になる方に朗報!

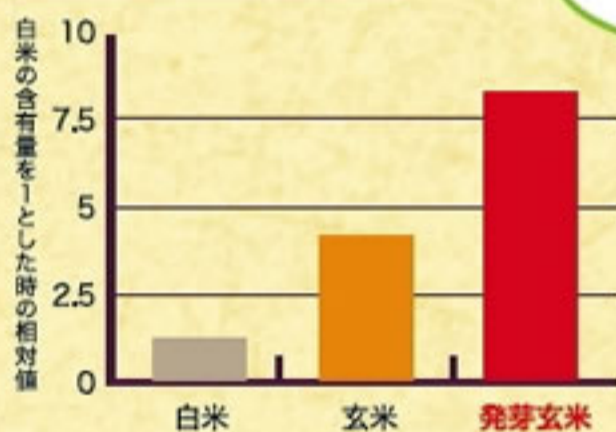
毎日の食卓に  
新情報!

## What's PSG?

### 「発芽玄米」から発見された新成分“PSG”とは?

「発芽玄米」は体脂肪・中性脂肪を減らすことが分かっていますが、その働きに機能している成分は特定されていませんでした。そこで研究を進めた結果、その成分が「発芽玄米」に含まれる“PSG”(発芽米ステロール配糖体)であることが分かりました。“PSG”は植物性ステロール配糖体の一種で、玄米が発芽する過程で作られる成分ではないかと考えられています。

#### 植物性ステロール配糖体



出典:渡邊ら、肥満研究、15(Supplement):225,2009

※アシル化ステロール配糖体として比較

増加した植物性ステロール  
配糖体の中から新成分“PSG”が  
発見されました。



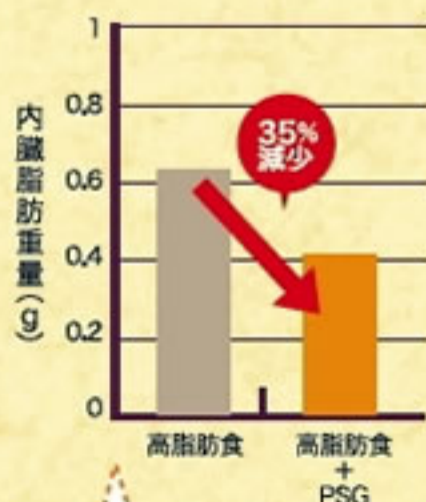
## PSG の特長 01

### 体脂肪の軽減に!

血中の中性脂肪を減らし、基礎代謝を高め、  
体脂肪を付きにくくする働きも認められました

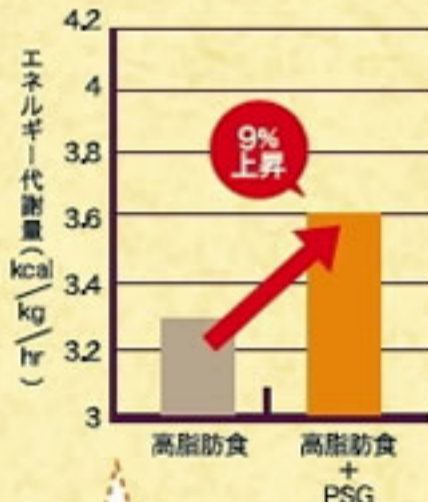
「肥満は万病の元」と言われ、多くの生活習慣病や動脈硬化による疾患も元をたどれば、過度な脂肪の蓄積による肥満が原因だと考えられます。脂肪を減らすには、エネルギー代謝量を高めるか摂取カロリーを低減させることが必要です。“PSG”には内臓脂肪を減少させるとともに、基礎代謝を高める働きが確認されました。

#### PSG摂取により 体脂肪重量が減少



脂肪の多い食事を毎日マウスに与え検査し比較。“PSG”を一緒に食べたグループはそうでないグループに比べ、明らかに内臓脂肪が減少しました。また、血液中の中性脂肪も減少しました。

#### PSG摂取が 基礎代謝を高める



さらに、体脂肪の燃焼にかかわるエネルギー代謝量は“PSG”を含む食事を食べたグループが大きく増加し、さらには普通食のグループをも上回るという結果に。“PSG”摂取により体脂肪が付きにくくなる効果が、エネルギー代謝という面でも裏付けられました。

体脂肪が付きにくい体質を  
つくることできる  
という訳です!

