



糖化ケアとデトックス

制作:株式会社プロラボ ホールディングス



ご注意

本資料は、内部研修用に作成された資料です。薬機法等の法規により、商品の販売促進を目的として使用することは出来ませんので、お取り扱いにはくれぐれもご注意ください。



商品をご案内する際のご注意



必ずお読みください。商品をご案内する際にはご注意ください。

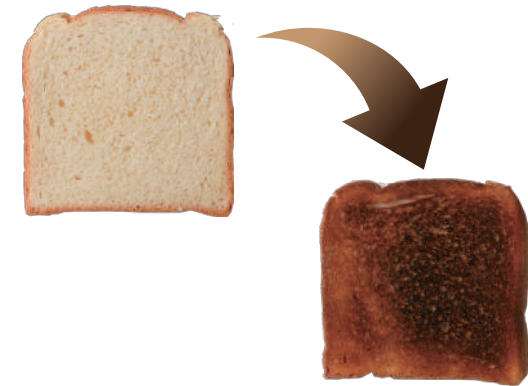
- ◎ 本製品は、サロンにおける施術サービス効率を補完するために研究開発された、内面美容食品です。
一般消費者の方へは、必ずサロン店頭にて専門スタッフの対面によるカウンセリングを行い、施術コースや施術の目的、コンディション等を十分把握し、しっかりと商品についてご説明した上で販売するようにお願い申し上げます。
- ◎ 健康食品は法律上食品に分類され、お薬ではありません。
そのため薬機法などの規制により効果効能は謳えません。
- ◎ 薬機法では、食品が薬品より優れていると誤解されるような表現を禁じています。
- ◎ お客様(消費者)にお話される際は、薬機法を頭に入れてお話下さい。
- ◎ この資料は営業研修用に、社内使用に限って作成したものです。一般のお客様には見せたり、渡したりしないようお願いいたします。
- ◎ ホームページへの転載は堅くお断りいたします。

無断複写・転載禁止



糖化の原因

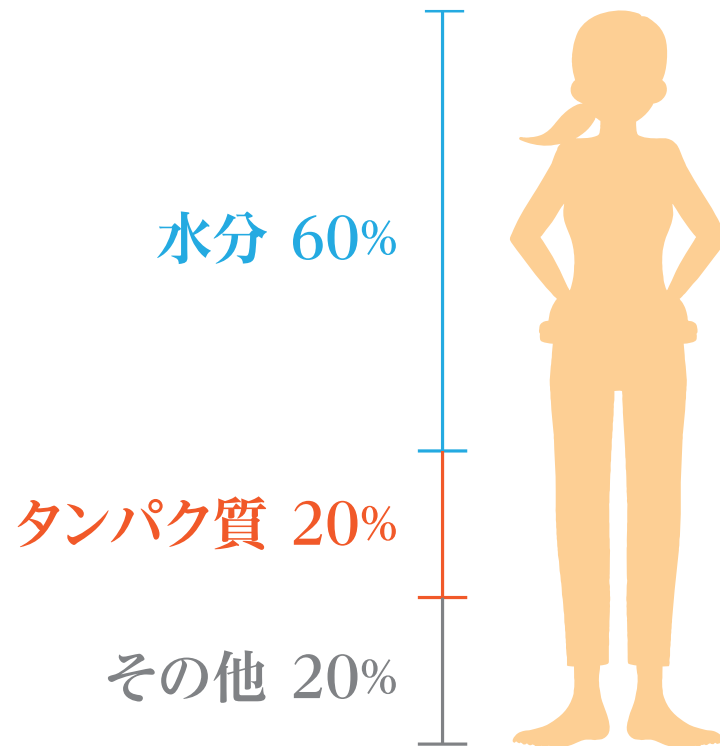
糖化 (AGEs) 焦げ



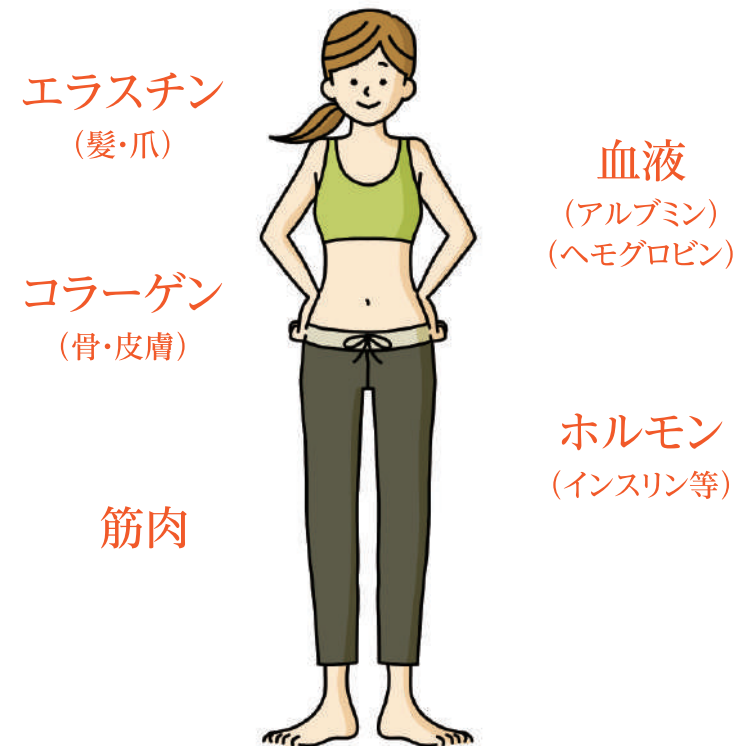


体内糖化

■ タンパク質の割合

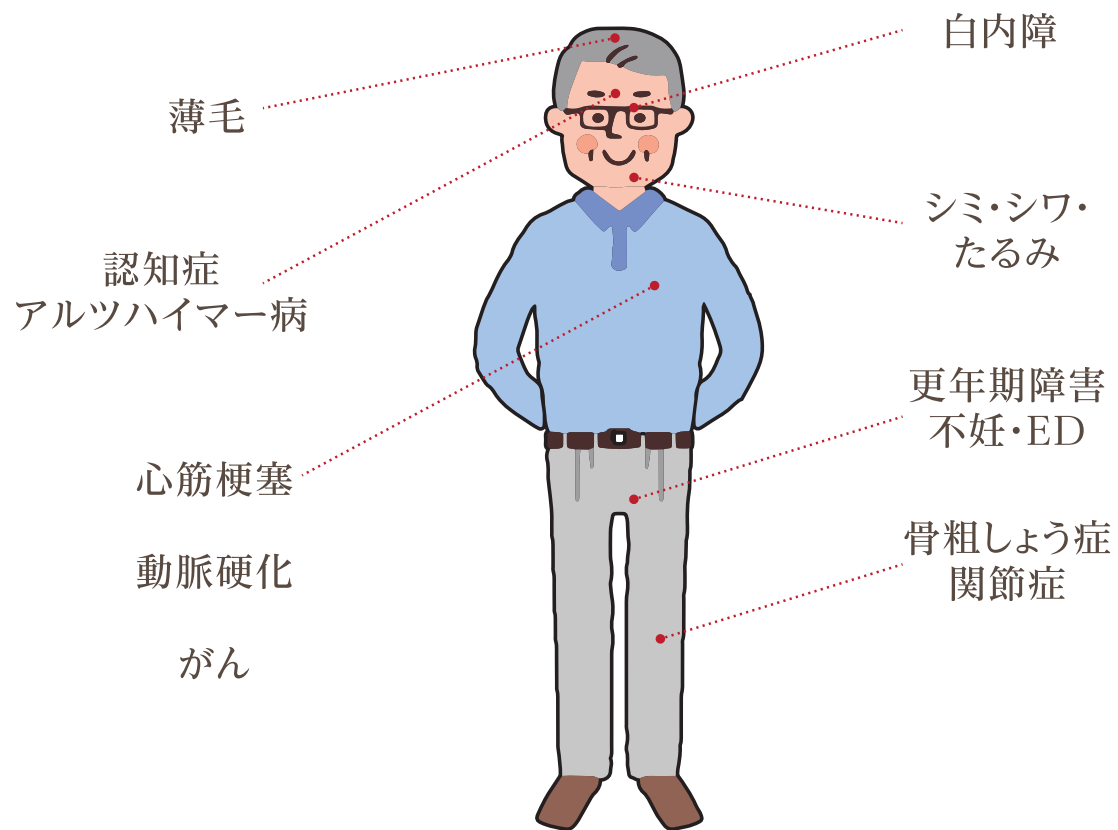


■ 体内のタンパク質





糖化によるトラブル





糖化予防と対策

余分な糖が
糖化に繋がる



- ・血糖値の上がりにくい食事の意識
- ・食物繊維の摂取
- ・精製度の低い物の摂取



出来てしまった
糖化物質にアプローチ



- ・ファスティング





糖化した食べ物

フランスの科学者ルイ・カミーユ・メラール
アミノ酸と糖質を一緒に加熱すると褐色になる事を発見。
メラールの英語読み「メイラード」から「メイラード反応」と呼んでいる。

引用:「20万人を診た 老化物質「AGE」の専門医が教える老化をとめる本」 牧田善二 著





4種の混合エキス

桜の花びらエキス



マンゴスチン



ザクロ抽出物



レッドオレンジ抽出物



AGEsにつながる段階にアタック



コラーゲンの糖化

■ ヒアルロン酸分解酵素の抑制

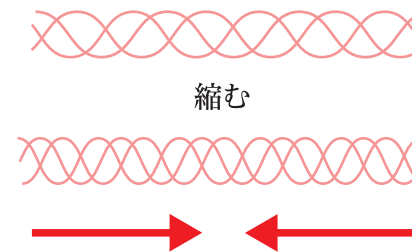
ヒアルロニダーゼ阻害活性測定

4種混合エキスを純水で1000倍、還元加工ポリフェノール顆粒を純水で100倍に希釈しフィルターでろ過したものを原液とした。原液および原液を純水で10倍、100倍に希釈した液を試料溶液とした。測定は酵素溶液、基質溶液、酵素活性剤、ホウ酸緩衝液、発色液を用いて行なった。測定試料を添加した際のヒアルロニダーゼ阻害活性率を吸光度の変化量より算出。

試料	希釈倍率		
	100倍希釈	10倍希釈	原液
4種混合エキス(菜の花、ザクロ、レッドオレンジ、マンゴスチン)1000倍希釈液	31.5	44.6	87.5
還元加工ポリフェノール顆粒100倍希釈液	90.6	96.9	99.0

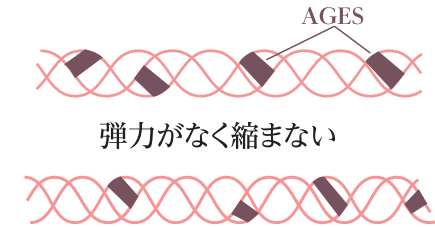
阻害活性率(%)

《 正常なコラーゲン繊維 》



縮む

《 老化したコラーゲン繊維 》



弾力がなく縮まない

弾力がなくなる!

■ 抗酸化 特許出願済

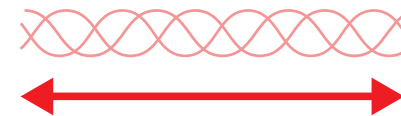
抗酸化性(SOD様活性)試験

4種混合エキスを純水で1000倍、還元加工ポリフェノール顆粒を純水で100倍に希釈しフィルターでろ過したものを原液とした。原液および原液をSOD Assay Kit -WST(同仁化学社製)付属の緩衝液で10倍、100倍に希釈した液について、SOD Assay Kit-WSTを用いて阻害率を算出。

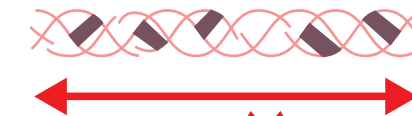
試料	希釈倍率		
	100倍希釈	10倍希釈	原液
4種混合エキス(菜の花、ザクロ、レッドオレンジ、マンゴスチン)1000倍希釈液	37.0	49.1	111.9
還元加工ポリフェノール顆粒100倍希釈液	53.5	94.4	101.1

阻害率(%)

引っ張ると伸びる



引っ張ると切れる



切れる!

引用:「20万人を診た 老化物質「AGE」の専門医が教える老化をとめる本」
牧田善二 著



AGEs含有量の高い食品

食品名	AGEs含有量
バーベキューチキン	約16600KU/100g
ベーコン(焼く)	約11600KU/13g
フランクフルトソーセージ(5分焼く)	約10143KU/90g
鶏皮もも肉皮つき(焼く)	約10030KU/100g
ビーフステーキ(オリーブオイルで焼く)	約9050KU/90g
チキンカツ(鶏むね肉皮つき・25分揚げる)	約8965KU/90g
豚カツ	約7600KU/100g
チキンナゲット	約7764KU/90g
ピザ	約6825KU/100g
フランクフルトソーセージ(7分ゆでる)	約6736KU/90g

引用:「20万人を診た 老化物質「AGE」の専門医が教える老化をとめる本」 牧田善二 著



食品に含まれる糖化物質

高炭水化物食品	
ごはん	9KU/100g
パスタ(8分間ゆでる)	112KU/100g
食パン(中心をトースト)	25KU/30g
食パン(耳の部分をつまむ)	36KU/5g
パンケーキ	679KU/30g
ワッフル	861KU/30g
コーンフレーク	70KU/30g
じゃがいも(25分ゆでる)	17KU/100g
フライドポテト(自家製)	694KU/100g
フライドポテト(ファストフード)	1522KU/100g
スイートポテト	72KU/100g
ポテトチップス	865KU/30g
クッキー(手作り)	239KU/30g
クラッカー	653KU/30g
ポップコーン	40KU/30g
肉	
フランクフルト(豚肉/7分間ゆでる)	6736KU/90g
フランクフルト(豚肉/5分間焼く)	1万143KU/90g
ハンバーガー(牛肉/6分間揚げ)	2375KU/90g
ハンバーガー(牛肉/ファストフード)	4876KU/90g
ローストビーフ	5464KU/90g
ベーコン(豚肉/電子レンジで3分間加熱)	1173KU/13g
ハム(豚肉)	2114KU/90g
ソーセージ(豚肉/電子レンジで1分間加熱)	5349KU/90g
鶏むね肉(皮なし)	
生肉	692KU/90g
煮る(1時間)	1011KU/90g
焼く(15分間)	5245KU/90g
揚げる(8分間)	6651KU/90g
電子レンジで加熱(5分間)	1372KU/90g
鶏むね肉(皮つき)	
チキンカツ(25分間揚げ)	8965KU/90g
焼く(45分間)	5418KU/90g
チキンナゲット	7764KU/90g
魚	
サケ(10分間揚げ)	1348KU/90g
サケ(生)	502KU/90g
サケ(スモークサーモン)	515KU/90g
マグロ(しょう油をつけて10分間焼く)	4602KU/90g
マグロ(25分間焼く)	827KU/90g
マグロ(オイル缶詰)	1566KU/90g
野菜	
ブロッコリー(ゆでる)	226KU/100g
トウモロコシ(焼く)	261KU/100g
タマネギ	36KU/100g
果物	
リンゴ(生)	13KU/100g
リンゴ(焼く)	45KU/100g

乳製品	
牛乳	12KU/250ml
牛乳(無脂肪)	1KU/250ml
牛乳(無脂肪を3分間レンジで加熱)	86KU/250ml
ヨーグルト	10KU/250ml
バニラアイスクリーム	88KU/250ml
アメリカ製プロセスチーズ	2603KU/30g
ブルーチーズ	1679KU/30g
カッテージチーズ	1744KU/120g
モッツアレラチーズ	503KU/30g
パルメザンチーズ	2535KU/15g
卵	
卵黄(10分間ゆでる)	182KU/15g
卵黄(12分間ゆでる)	279KU/15g
卵白(10分間ゆでる)	13KU/30g
卵白(12分間ゆでる)	17KU/30g
卵(マーガリンで焼く)	1237KU/45g
大豆製品	
豆腐(ゆでる)	3696KU/90g
豆腐(油で炒める)	3447KU/90g
混合食品	
マカロニとチーズ(焼く)	4070KU/100g
ピザ	6825KU/100g
チーズサンドイッチ(焼く)	4333KU/100g
脂肪性食品	
アーモンド(ロースト)	1995KU/30g
アボカド	473KU/30g
バター	1324KU/5g
カシューナッツ(ロースト)	2942KU/30g
マーガリン(植物油)	876KU/5g
マヨネーズ	470KU/5g
マヨネーズ(低脂肪)	110KU/5g
サラダドレッシングフレンチ(ライト)	0KU/15ml
サラダドレッシングフレンチ(ライト)	0KU/15ml
クリームチーズ	3265KU/30g
オリーブ	501KU/30g
ピーナッツバター	2255KU/30g
飲料	
ココア(砂糖なし)	511KU/250ml
リンゴジュース	5KU/250ml
オレンジジュース(ビン詰)	14KU/250ml
野菜ジュース	5KU/250ml
コーヒー(1時間作り置き)	34KU/250ml
コーヒー(インスタント)	12KU/250ml
コーヒー(ドリップ式)	4KU/250ml
コーラ	16KU/250ml
紅茶	5KU/250ml



調理方法別AGEs含有



高温調理になるほどAGEsのレベルが上がる

LEVEL 1

蒸す

Good!



LEVEL 2

ゆでる



LEVEL 3

湯通しする



LEVEL 4

焼く



LEVEL 5

炒める



LEVEL 6

揚げる

Bad...





2種類の炭

ヤシ殻活性炭

- ・吸着力に優れている
- ・色々吸着できました!
- ・有害金属・アクリルアミド・プリン体など





2種類の炭

伊奈赤松炭

- ・吸着力に優れている
- ・松には油がたっぷり
- ・炭にすることで油を抜かれている…



油の吸着