



## 开发米蕈的背景

BIOBRAN

近年来，在食品及营养化学领域，食物的价值开始通过其功能性得到评价。食品对健康的影响逐渐被人们所认识。过去，人们将好吃且营养丰富的看成是优良的。但是，现在人们开始关注食物所具有的其他作用，即维持人体健康的功能——“生理调节功能”。

以往食物中的纤维及其他难于消化的成分被认为是降低味道的物质而被去除。但是，通过近几年的调查及研究，发现这些物质具有与必须营养素不同的作用、且与人体健康有着密切的关系，被认为是具有多种功能的物质。

大和药品株式会社着眼于这种食物纤维，利用和日本人的饮食生活有着密切关系的素材，开发出了具有多种功能的食品素材“米蕈”。

米蕈是以米糠所含有的大约 5%的水溶性食物纤维（半纤维素 B）为主要原料制成的。米糠中的半纤维素 B 的主要成分是以木糖与阿拉伯糖为主结构的阿拉伯木聚糖。在食物纤维中，半纤维素 B 的特点是结构复杂，分子量较小。由于这种特点，人们原本期待它能对免疫系统起作用，但是实验结果表明，在没有进行任何处理的情况下，它并没有包括免疫激活作用在内的特殊功能。

但是，我们通过以香菇菌的碳水化合物分解复合酶对半纤维素 B 进行部分修饰，成功地制造出了具有免疫调节作用的衍生物。这就是米糠阿拉伯木聚糖衍生物。

以米糠阿拉伯木聚糖衍生物为主要成分的“米蕈”，与米糠及其他植物（玉米，小麦，小竹等）含有的天然阿拉伯木聚糖或者从这些物质分离出来的含有阿拉伯木聚糖的素材并不相同，米蕈是通过很多实验证明其具有免疫调节、活性氧消除和血糖调节等功能，以大和药品株式会社的独自技术开发生产出来的食品素材。