

大米开菲兰的作用

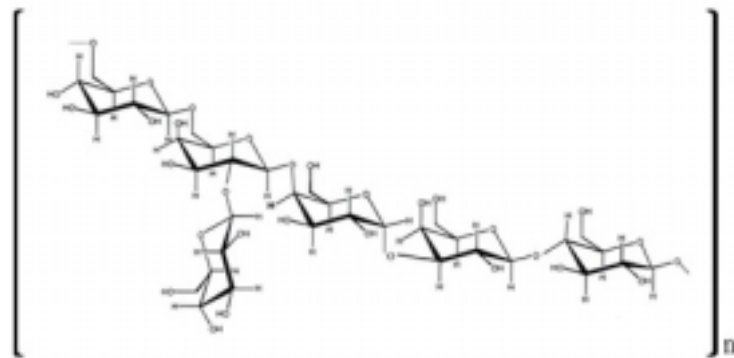
大米开菲兰

【功能性成分】

大米开菲兰的功能性成分主要是粘多糖“开菲兰”。每公升大米开菲兰培养物含有大约 800 mg 的开菲兰。

另一方面，每公升开菲尔含有大约 20 mg 开菲兰，因此大米开菲兰的含量约为开菲尔的 40 倍。在含氮成分中，具有来源于大米的氨基酸类物质“(-氨基丁酸 (GABA)”，以及由大米缩氨酸与乳酸菌起反应所产生的缩氨酸。

此外，因为大米开菲兰中的乳酸大多是 L(+)-乳酸，所以能够对人体有效地发挥作用。



■开菲兰的一级结构

【作用机理】

大米开菲兰是由水溶性难消化多糖构成的一种膳食纤维，具有一般水溶性膳食纤维的功能。水溶性膳食纤维具有改善肠内环境、调节血脂、调节血糖、抑制血压上升等广为人知的作用。

大米开菲兰和开菲尔所具有的功能大多与膳食纤维的作用一致。但是，与一般的水溶性膳食纤维相比，开菲兰还具有可以在更低的剂量下发挥作用的特点。

上述特点是由开菲兰的分子结构所致，还是由高粘性这一物理特征所致，至今还未得到确认。此外，关于开菲兰的抑制胆固醇吸收的作用，已被确认它具有一般膳食纤维所不具备的防止酯化作用。

与开菲兰共同存在的 GABA 与大米缩氨酸也被认为有助于调节血压及血糖。有关改善肠内环境的作用，我们认为，在开菲兰直接改善便秘的同时 *L. kefiranofaciens* 可能产生某种抗菌性缩氨酸，从而对菌丛进行控制。