

大米開菲蘭的作用

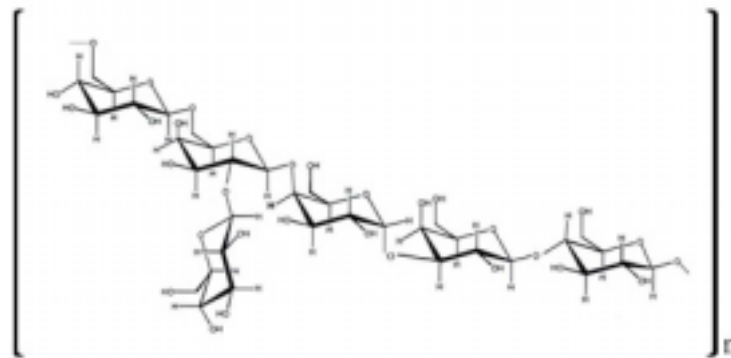
大米開菲蘭

【功能性成分】

大米開菲蘭的功能性成分主要是粘多糖“開菲蘭”。每公升大米開菲蘭培養物含有大約 800 mg 的開菲蘭。

另一方面, 每公升開菲爾含有大約 20 mg 開菲蘭, 因此大米開菲蘭的含量約為開菲爾的 40 倍。在含氮成分中, 具有來源於大米的胺基酸類物質“ γ -胺基丁酸 (GABA)”, 以及大米縮胺酸與乳酸菌所產生的縮胺酸。

此外, 因為大米開菲蘭中的乳酸大多是 L(+) 乳酸, 所以能夠對人體有效地發揮作用。



■開菲蘭的一級結構

【作用機理】

大米開菲蘭是由水溶性難消化多糖構成的一種食物纖維, 具有一般水溶性食物纖維的功能。水溶性食物纖維具有改善腸內環境、調節血脂、調節血糖、抑制血壓上升等廣為人知的作用。

大米開菲蘭和開菲爾所具有的功能大多與食物纖維的作用一致。但是, 與一般的水溶性食物纖維相比, 開菲蘭還具有可以在更低的劑量下發揮作用的特點。

上述特點是由開菲蘭的分子結構所致, 還是由高粘性這一物理特徵所致, 至今還未得到確認。此外, 關於開菲蘭的抑制膽固醇吸收的作用, 已被確認它具有一般食物纖維所不具備的防止酯化作用。

與開菲蘭共同存在的 GABA 與大米縮胺酸也被認為有助於調節血壓及血糖。有關改善腸內環境的作用, 我們認為, 在開菲蘭直接改善便秘的同時 *L. kefiranofaciens* 可能產生某種抗菌性縮胺酸, 從而對菌叢進行控制。