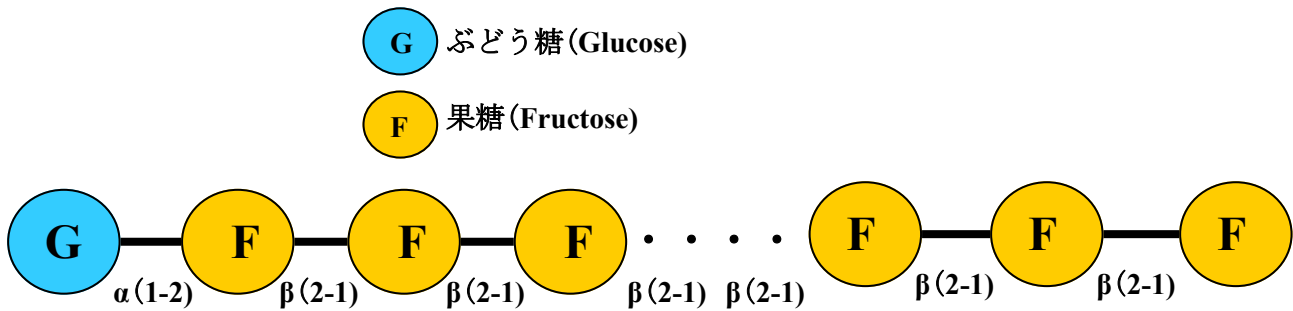


スティムフローラ(イヌリン)の化学構造



果糖分子の平均重合度(DP値: Degree of Polymerization) = 16

スティムフローラの特徴

- 特徴的な糖鎖結合様式のため、炭水化物消化分解酵素により分解されません。
- 胃酸により分解されません。
- 生理活性を有する高純度イヌリン分子(DP値=16)が品質規格され、フラクトオリゴ糖や天然由来のイヌリンで見られる高い重合度(DP値: >25)のイヌリン分子は含まれません。
- DP値=16のイヌリン分子は水によく溶けるためプレバイオティク効果が高く、また生理活性発現型の分子です。

スティムフローラ(イヌリン)の消化・吸収

各種消化酵素による分解試験(分解率:%)

	唾液 α -アミラーゼ	胃液	膵液 α -アミラーゼ	小腸粘膜 (混合消化酵素)	分解率合計 (%)
スティムフローラ	0	0	0	0	0
1-ケストース*	0	8	0	0	8
ニストース*	0	5	0	0	5

*フラクトオリゴ糖の構成成分

- スティムフローラは各種消化酵素で分解されない難消化性の糖質(食物繊維)です。
- スティムフローラは胃酸でも分解されません。
- スティムフローラは胃や小腸では全く分解されず体内には吸収されません。
- 大腸に到達後はじめて大腸内の善玉菌であるビフィズス菌などの栄養素として利用されます。
- スティムフローラのカロリー値は2kcal/gと推定され、低カロリーな食物繊維です。
- オリゴ糖は消化酵素には耐性を示しますが、一部が胃酸によって分解を受け、体内に吸収されます。