

強力な抗酸化食品 アスタキサンチンと クローブについて

Astaxanthin & CLOVE

アスタキサンチンとクローブ。二つの強力な抗酸化物質について。

■病気や老化の原因は酸化から

酸化の原因は色々ありますが、すべての病気や老化の原因は酸化から始まります。

酸化とは錆びるという事であり、新鮮でなくなるとい事です。

酸化が進み、余りにも鮮度が悪くなると、腐敗して死に至るのです。

■抗酸化はアンチエイジング

従って、抗酸化はアンチエイジング（抗老化）であり、予防医学であり、万人に共通の願いです。

アンチエイジング学会においても、「アスタキサンチン」は、毎回筆頭に挙げられ、常に賞賛される抗酸化剤食品です。

アスタキサンチンについて

■生体膜の表面と内側で活躍

わたしたちの身体の中で最も外からの攻撃を受けやすいのは、そのほとんどが酸化されやすい脂肪でできている生体膜です。

アスタキサンチンは、細胞膜や、細胞中に存在するミトコンドリアなどの生体膜を縦に貫通する形で存在し、細胞の表面と内側の両方で力を発揮します。

細胞膜全体に位置することで、

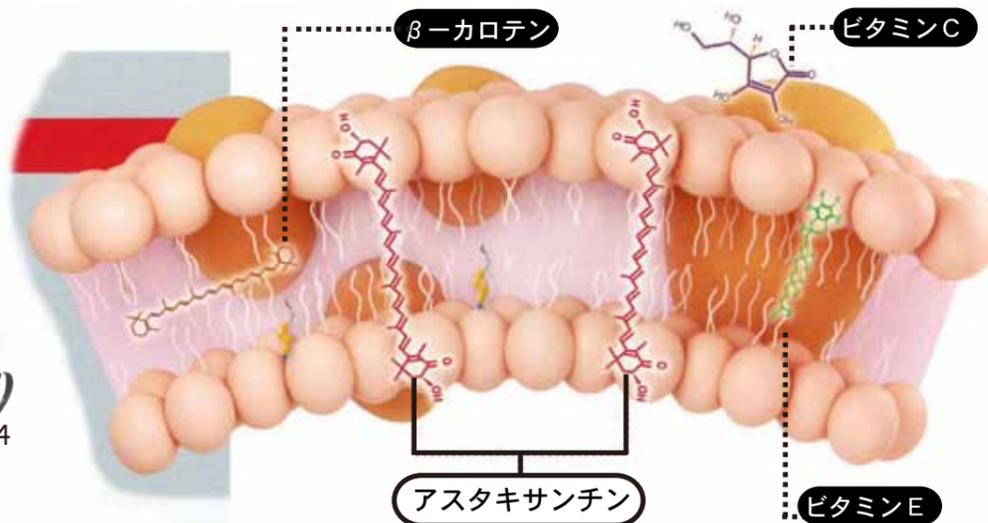
膜の外側にしか存在できない水溶性のビタミンC、

膜の内側にしか存在

できない脂溶性の

βカロテンやビタミンE

が果たせない部分をカバーし、活性酸素をしっかりと捕えることが出来るのです。

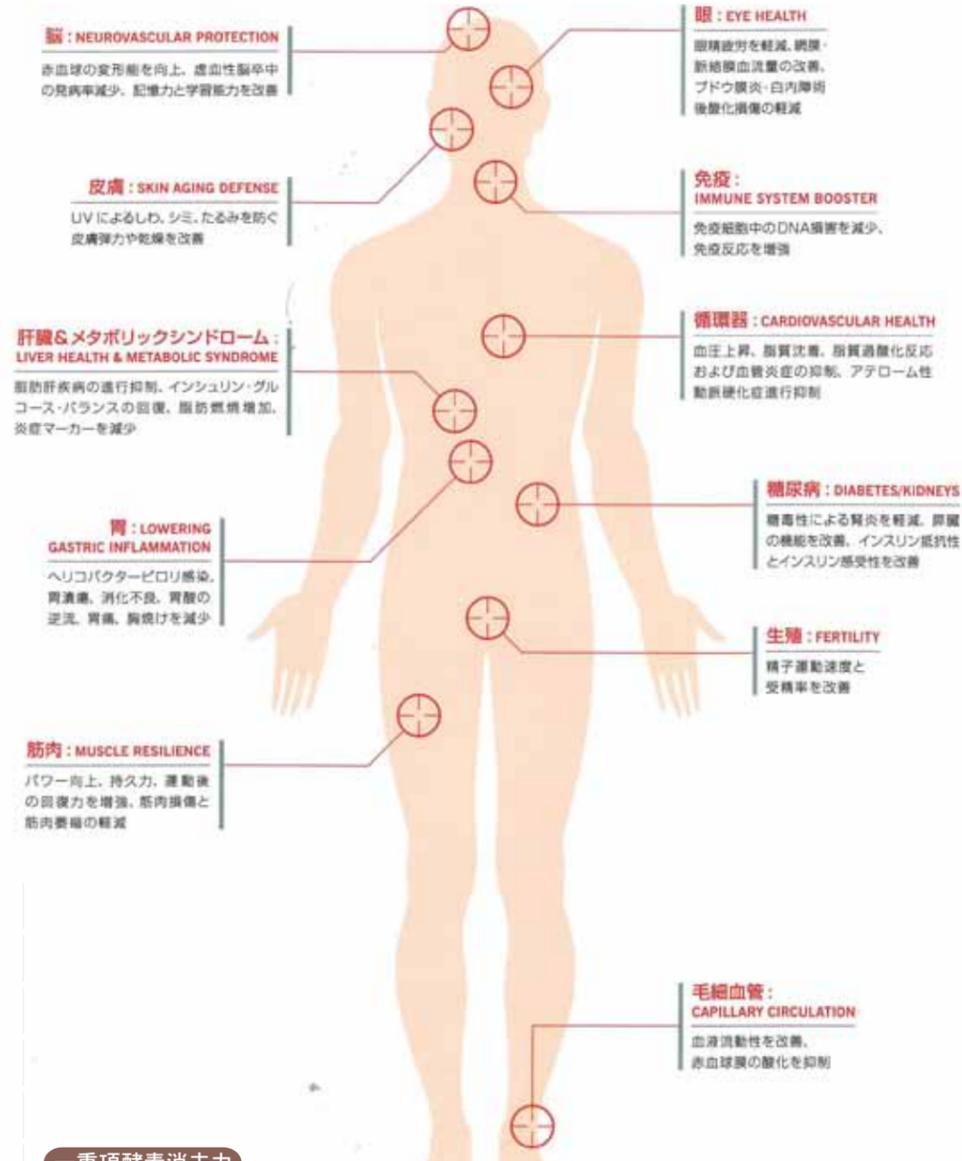


食物連鎖でアスタキサンチンを蓄えている生物

アスタキサンチンを生成しているヘマトコッカス属、赤い色はアスタキサンチン

アスタキサンチンの健康増進作用

— 65以上の臨床研究、300以上のジャーナル誌への論文掲載 —



一重項酸素消去力



脂質過酸化抑制力



■脳の中にも入れます

病通常脳の中には異物が浸入することはできませんが、アスタキサンチンは脳の中に入り込んで活躍できる所が凄いのです。毛細血管の血行改良、眼精疲労の改善などの効果がその一例です。（左図参照）

クローブについて

最後に、クローブ（丁子）が、「酸素ラジカル吸収能」と「抗酸化作用」のいかに高い食品であるかのORAC値ランクを示します。（下記表）

食品名のリンク先にどのような抗酸化物質が含まれていて栄養効果があるかリストアップされています。

1	クローブ(丁子/丁香) 粉末	314,448
2	スーマック ふすま	312,400
3	シナモン(ニッキ) 粉末	267,536
4	ソルガム 緑、生	240,000
5	オレガノ(ハナハコ) 乾燥	200,129
6	ターメリック 粉末	159,277
7	アサイーベリー (フリーズドライ)	102,700
8	ソルガム 黒、糖	100,800
9	スーマック 種子、生	98,900
10	ココアパウダー 無糖	90,933
11	グンパード	76,800
12	マウイベリー 粉末	75,000
13	パセリ 乾燥	74,349
14	ソルガム 赤、糖	71,000
15	バジル 乾燥	67,553
16	ベーキングチョコレート 無糖	49,926
17	カレー粉	48,504
18	ソルガム 高タンニン種	45,400
19	チョコレートタッチプロセス パウダー	40,200
20	マウイベリージュース	40,000