



# 大麦乳酸発酵液ギャバ+カツオエラスチンで血圧・血管トータルケア

## ■ 受理済ヘルスクレーム

GABAには、**血圧が高めの方の血圧を低下させる機能**があることが報告されています。

カツオ由来エラスチンペプチドには、**加齢とともに低下する血管のしなやかさ(血管を締め付けた後の血管の拡張度)維持**に役立つ機能が報告されています。

## 血管ヘルスクレーム組合せ商品の先駆け

既存血圧商品との**差別化**が可能！

## ■ 大麦乳酸発酵液ギャバ

### ① 血圧が高めの方\*の血圧を下げる

(有効摂取量：12.3～120mg/day)

※収縮期血圧：130～139mmHg、拡張期血圧：85～89mmHg

摂取をやめると血圧が再び上昇 ⇒ **継続摂取が重要**



### ② 塩味増強効果あり

官能試験 (単盲検試験)  
パネラー：12名 (社員)

サンプル：かつおだし  
かつおだし+ギャバ

表1. 成分組成

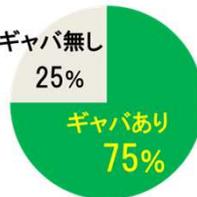
かつおだし	100ml
NaCl	0.8g
ギャバ	3mg

ギャバ無し

25%

ギャバあり

75%



⇒ パネラーの75%が**ギャバありの方が塩味を強く感じた**と回答

**少量(0.003%)**添加で塩味増強を確認

**血圧が高めの方向け×減塩の食品開発が可能！**

## ■ カツオエラスチンは血管成分

林兼産業のエラスチンは「カツオの動脈球」が原料

動脈球は魚の血管 = 「カツオエラスチン」は **血管成分!**

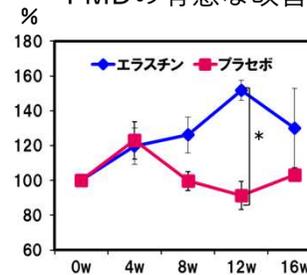


## ■ エラスチンの血管機能改善作用 (有効摂取量：75mg/day)

～臨床試験結果より～ 掲載論文(査読付)：機能性食品と薬理栄養 11,97-108(2017)

FMDの有意な改善

臨床試験において



**血管内皮機能の改善**

**血管弾性の改善**

を確認!!

加齢とともに低下する

血管のしなやかさ  
血管の柔軟性

維持に役立つ

⇒ **大麦乳酸発酵液ギャバとの併用で**

**血管機能の改善への相乗・相加効果が期待できる**



**血管(血圧・弾力)  
トータルケア**

**大麦乳酸発酵液ギャバ+カツオエラスチンで  
血圧・血管弾力のダブルヘルスクレームでの  
商品開発はいかがでしょうか。**

お問合せ・サンプル依頼

三和酒類株式会社

TEL: 0978-33-3366

FAX: 0978-33-3367

E-mail: info@b-fermentation.com

林兼産業株式会社 機能食品販売課

TEL: 083-267-1837

FAX: 083-267-0192

E-mail: kinou\_info@hayashikane.co.jp

