

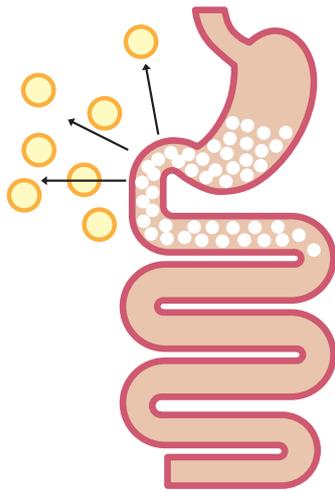
パラチノース[®]とは

パラチノース[®]は砂糖から作られた、消化吸収がゆっくりな機能性甘味料です。

「砂糖の優れた性質をできるだけ残して体にやさしい砂糖ができないか」という思いから生まれました。

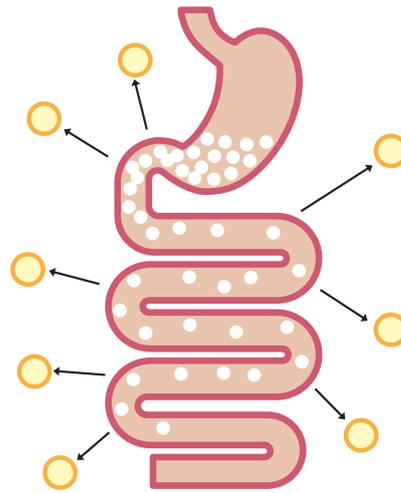
パラチノース[®]は様々な糖質の消化吸収をゆっくり

一般的な糖質



小腸の入り口近くで
素早く消化吸収

一般的な糖質 + パラチノース[®]



小腸全体を使い
ゆっくりと消化吸収

- 血糖の変化とインスリン分泌が穏やか
- 内臓脂肪が蓄積しにくい
- 満腹感・満足感が長続きする

- ・カロリーは砂糖と同じ4kcalです。
- ・甘さは砂糖の約1/2、砂糖由来の良質な甘味質です。
- ・虫歯や下痢の原因になりません。
- ・医療分野、スポーツ分野、ダイエット食品、一般の食品・飲料などに幅広く使われています。



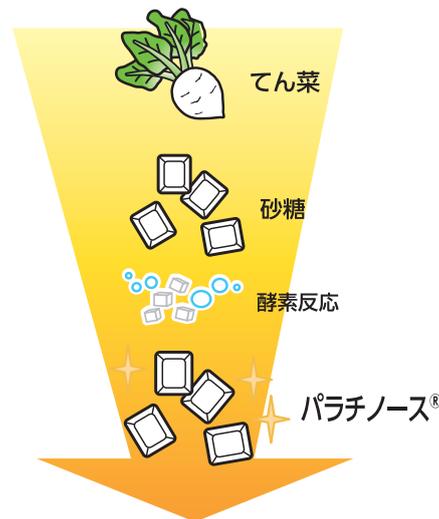
スロ・カロリー・プロジェクト カロリーの「質」を味方につける新・健康生活

パラチノース®とは

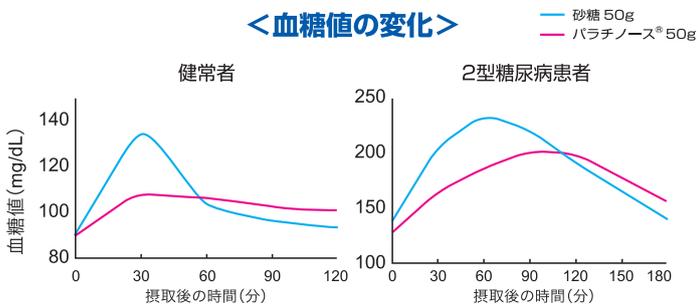
パラチノース®は砂糖から作られた、消化吸収がゆっくりな機能性甘味料です。

<特長>

- ・カロリーは砂糖と同じ4kcalです。
- ・甘さは砂糖の約1/2、砂糖由来の良質な甘味質です。
- ・虫歯や下痢の原因になりません。
- ・医療分野、スポーツ分野、ダイエット食品、一般の食品・飲料などに幅広く使われています。



パラチノース®は砂糖よりゆっくり消化吸収されます。



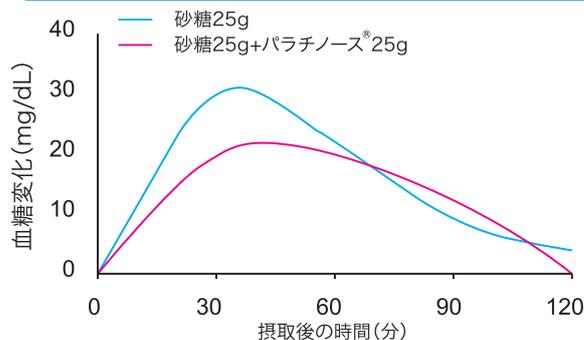
健康者でも2型糖尿病患者でも血糖値の変化が穏やか

【文献】 Horm Metab Res 21,338-340(1989)

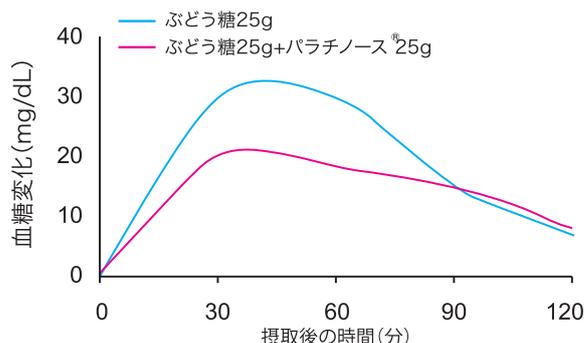
パラチノース®は他の糖質をゆっくり消化吸収させる性質があります。

<他の糖質と併用時の血糖値変化>

砂糖との組み合わせ



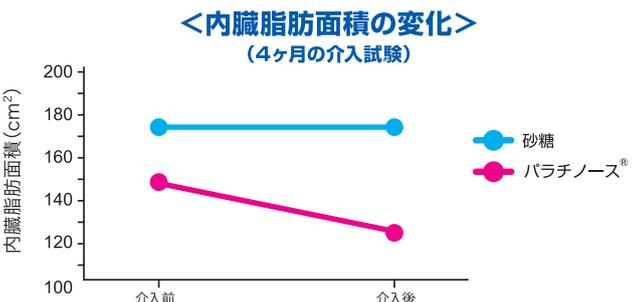
ぶどう糖との組み合わせ



同時に摂取した他の糖質による血糖変化も穏やかに

【文献】 精糖技術研究会誌 51,19-25 (2003)

パラチノース®は砂糖より内臓脂肪が蓄積しにくい糖質です。



パラチノース®群で内臓脂肪面積が有意に減少 (P<0.05)

【文献】 CEPP 34,s5-s7(2007)



三井製糖株式会社

<http://www.mitsui-sugar.co.jp>

営業に関する問い合わせ フードサイエンス営業部 TEL : 03-3639-9315

研究に関する問い合わせ 研究開発部 TEL : 03-6758-6166

パラチノース®は三井製糖の登録商標です。