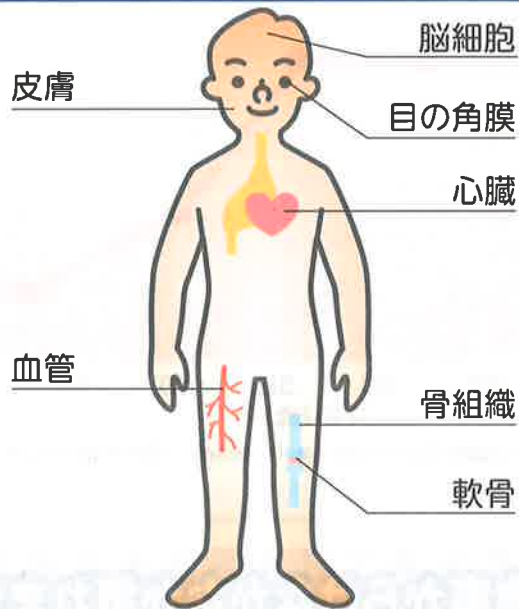


N-アセチルグルコサミン(NAG)のお話

N-アセチルグルコサミンは体内にあるものと同じ成分です!

N-アセチルグルコサミンは、
体内でヒアルロン酸に変化します



N-アセチルグルコサミンの利用率は約20%!!

必要な物質が体内の組織に運ばれて利用される割合を「利用率」とした場合、N-アセチルグルコサミンの利用率は約20%あるといわれています。

N-アセチルグルコサミン



体内での
利用率は
約**20%**

(出典) 庄子明徳、伊賀達也、稲垣成憲、小李克己、又平芳春、坂井和男
キチン・キトサン研究、5(1)、34-42(1999) (動物実験による結果)

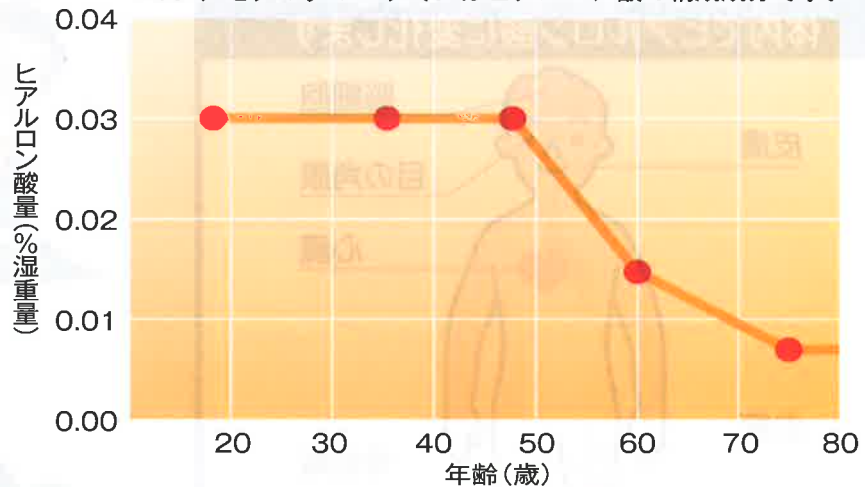
N-アセチルグルコサミンを摂取すると ヒアルロン酸が生成されます

年齢とともに、ヒアルロン酸は減少していきます。

ヒアルロン酸は、年齢を重ねて新陳代謝が衰えるとともに、体内でつくられにくくなります。体内のヒアルロン酸含有率は**20歳の時と比較して、60歳の時にはなんと半減**してしまうと言われています。

加齢によるヒアルロン酸の減少

※N-アセチルグルコサミンはヒアルロン酸の構成成分です。



(出典) M.O Longas, Carbohydrate Research, 159(1987) 127-136

N-アセチルグルコサミンは普段の食事からはなかなか摂れません!

普段の食事からの摂取量はわずかです!

N-アセチルグルコサミンは、牛乳などにも微量(牛乳100mlで約9mg)含まれていますが、**普段の食事からの摂取量はわずかです。**また、N-アセチルグルコサミン自体は、ほのかな甘みですので、食用に適しています。

一日に必要なN-アセチルグルコサミンを
牛乳で摂取しようとする

