

新ダイエット素材
糖と脂肪にWで働く
機能性茶

長崎県
五島列島



種子には含まれない栄養が葉に含まれていました

発酵ツバキ茶

御協力：日本健康素材 株式会社 様

FI CORPORATION

健康食品・栄養補助食品OEM(受託製造メーカー)専門企業
株式会社 エフアイコーポレイション

お気軽にお問い合わせください

058-259-4711

E-mail : info@fi-co.co.jp

URL : <http://www.fi-co.co.jp>

本社 〒501-6005 岐阜県羽島郡岐南町若宮地 3丁目182

五島列島発酵ツバキ茶

長崎シーボルト大学・長崎大学・ 長崎県立大学の共同研究開発品

9割が未使用となっていた椿の葉を、地域資源の活用による地域活性化のため、3大学によって研究が行われました。

2種類のお茶細胞の混合による発酵により、
新しい機能性成分が生まれました。



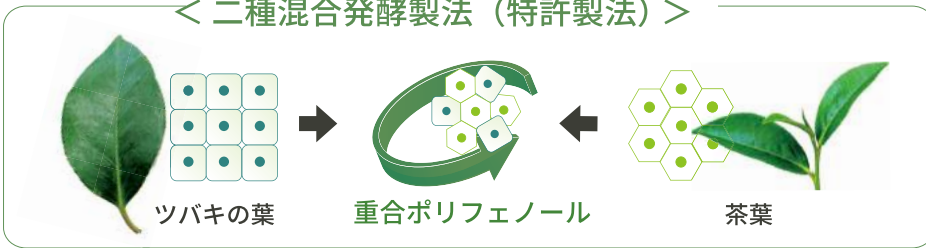
ツバキの島 五島列島

大小 150 あまりの島々で構成された自然豊かな五島列島



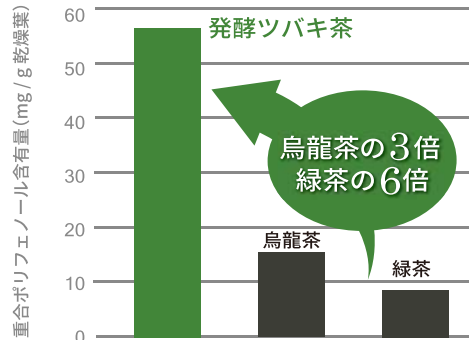
九州の最西端。
長崎港から西に
100km に位置。

< 二種混合発酵製法 (特許製法) >



重合ポリフェノールとは

茶葉を発酵する過程で、カテキン類が結合 (= 重合) してできる、発酵ツバキ茶の特有成分。これが多いほどダイエットに効果的とされています。



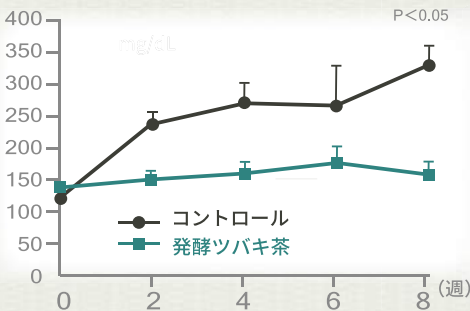
東の大島、西の五島

「東の大島、西の五島」と並び称されるほど、椿の自生地として名高い五島列島。古来より人々の生活に広く、深く、椿が関わってきました。

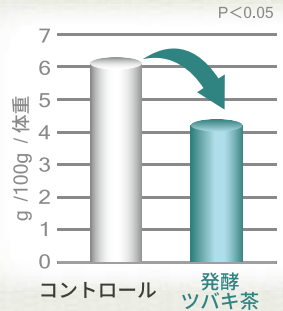


動物試験データ

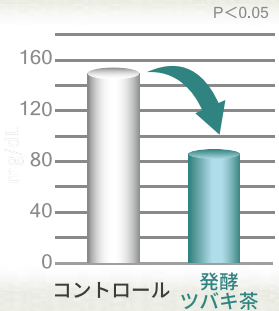
● 血中グルコース濃度



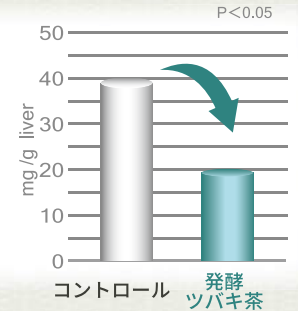
● 総白色脂肪組織重量



● 中性脂肪濃度 (血清)



● 中性脂肪濃度 (肝臓)



【糖質代謝】調整した高カロリー食に、熱水抽出した後凍結乾燥粉末状にした発酵ツバキ茶を 1% 添加し、2 型糖尿病を自然発症する 6 週齢の雄マウスに 8 週間自由摂食させ、2 週間毎に空腹血糖値を測定。

【脂質代謝】調整した高カロリー食に、熱水抽出した後凍結乾燥粉末状にした発酵ツバキ茶を 1% 添加し、5 週齢雄ラットに 4 週間自由摂食させた。

御協力：日本健康素材㈱様