

eUROMED

ABA lifeTM

イチジクエキス(アブシジン酸)

(50倍, 10倍粉末)

US特許取得 血糖値上昇を緩やかに



健全な糖代謝やストレス反応の調整をサポートするPHTONUTRIENT(ファイトニュートリエント)の一つであるアブシジン酸(ABA)は、血糖値の上昇を緩やかにすることが知られています。ABA推奨摂取量(297 μ g/日)に対して、厚生労働省の国民健康・栄養調査の食品摂取量から予測した平均ABA摂取量は134 μ g/日であり、55%も足りていません。Euromed社が開発したABAlife™(アバライフ)は、ABAを規格化したイチジク(*Ficus carica* L.)エキスで、糖代謝の正常化をサポートします。

特徴:

- ABAはイソプレノイドであり、カロテノイド合成をするための中間体です。天然の(S)-ABA異性体には様々な生理作用があり、ストレス耐性や糖代謝作用を高めることが知られています¹。
- 野菜や果物に含まれるだけでなく、あらゆるタイプのヒト細胞もABAを産生し、カロテノイドの生合成経路を通過します¹。
- Euromed社は正常な血糖レベルの維持や同様の訴求にABAを使用するための機能/健康強調表示に関するUS特許を保持しています。
- ABAlife™(アバライフ)はスペイン産イチジク(*Ficus carica* L.)抽出エキスでABAを高含有規格化した製品です¹。
- イチジクに含まれるABA量を損なわないよう慎重な品質管理をしながら製造しています。

作用機序:

ランチオンシンターゼC様タンパク質(LANCL2)は、アブシジン酸受容体として知られており、ABAが結合することで、細胞内シグナル伝達や、酵素カスケードが始まります^{1,2,3,9}。ABAが炭水化物代謝に関わる遺伝子を活性化させ、最終的にはグルコーストランスポーター(GLUT-4)の発現を刺激し、腸内でのグルカゴン様ペプチド(GLP-1)分泌を促進させます。

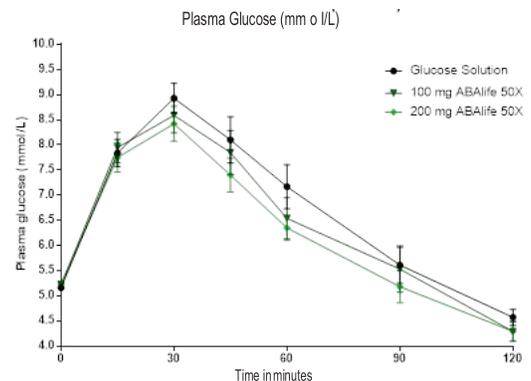
このような生理反応は、血中糖質の恒常性やストレス反応^{1,2,3}を改善させることからアダプトゲン様機能が示唆されます。健全な血糖レベルを維持することは、代謝や神経機能に重要な役割を果たします¹⁰。

有用性:

最新臨床試験研究では、ABAを摂取することで正常な血糖レベルを維持することがわかりました⁵。また、低血漿ABAに関連した耐糖能(ブドウ糖が摂取されたとき、血糖値を一定に保つ調節機構能力)障害も、血糖のABAが有意に改善すると健康な状態に回復しています⁶。

オーストラリアの大学で実施したABAlife™(アバライフ)の臨床試験では、試験開始前の状態と比較し、血糖レベルを正常な状態に回復させています⁸。

ABAlife™(アバライフ)は、100~200mgの低摂取量でも効果があることがわかり、高血糖インデックス飲料摂取後、アバライフは濃度依存的に血中グルコースやインスリンの濃度を減少させました。特に、200mgアバライフ摂取後は、有意に減少。



安全性:

イチジクはGRAS (Generally Recognized as Safe) 認証取得
ABAはself-affirmed GRAS(米国連邦規則と米国食品医薬品局が定める基準に従い、食品用途としての安全性を米国内の専門家で作成される第三者機関が客観的に評価する制度)取得し、米国環境保護庁も安全性を評価

製品:

- 50倍濃縮粉末
- 10倍濃縮粉末

今回、提供させていただいた弊社製品の資料のお取り扱いに関しては、貴社との信頼関係のもとに提供させていただいたものであり、貴社の知的財産権等へのご利用は、お断り申し上げます。また、提供させていただいた資料中で使用している表現を貴社製品販売促進用資料等にそのままご利用することはご遠慮願います。

The information above has not been evaluated by the Food and Drug Administration, and the product described is not intended to diagnose, treat, cure or prevent any disease. While Euromed believes that the information provided herein is true and accurate, all information is provided "as is, with faults" and Euromed makes no representations or warranties with respect to the merchantability or compliance of this information with any governmental regulations.

¹Zocchi E, Hontecillas R, Leber et al. Abscisic Acid: A Novel Nutraceutical for Glycemic Control. *Front Nutr.* 2017; 4: 24. ²Bassaganya-Riera J, Skoneczka J, Kingston DG, et al. Mechanisms of action and medicinal applications of abscisic acid. *Curr Med Chem.* 2010; 17 (5): 467-478. ³Bassaganya-Riera J, Guri AJ, Lu P, et al. Abscisic acid regulates inflammation via ligand-binding domain-independent activation of peroxisome proliferator-activated receptor gamma. *J Biol Chem.* 2011; 286 (4): 2504-2516. ⁴Guri AJ, Hontecillas R, et al. Abscisic acid synergizes with rosiglitazone to improve glucose tolerance and down-modulate macrophage accumulation in adipose tissue: possible action of the cAMP/PKA/PPAR μ axis. *Clin Nutr* 2010; 29 (5): 646-653. ⁵Magnone M, Ameri P, Salis A, et al. Microgram amounts of abscisic acid in fruit extracts improve glucose tolerance and reduce insulinemia in rats and in humans. *FASEB J* 2015; 29 (12): 4783-4793. ⁶Ameri P, Bruzzone S, Mannino E, et al. Impaired increase of plasma abscisic acid in response to oral glucose load in type 2 diabetes and in gestational diabetes. *PLoS One.* 2015; 10 (2): e0115992. ⁷U.S. PTO Patents 7,741,1367 and 8,367,72. ⁸Manuscript in Preparation. ⁹Malara A, Fresia C, Di Buduo CA, et al. The Plant Hormone Abscisic Acid Is a Prosurvival Factor in Human and Murine Megakaryocytes. *J Biol Chem.* 2017 Feb 24; 292(8): 3239-3251. ¹⁰Zheng F, Yan L, Yang Z, et al. HbA(1c), diabetes and cognitive decline: the English Longitudinal Study of Ageing. *Diabetologia.* 2018 Apr; 61(4): 839-848.