

ー チャールス・リバー研究所とザンゴ社の共同研究結果 ー
**ザンゴ® ジュースを長期摂取することで
血液中のキサントンレベル上昇が科学的に実証**
マンゴスチン全果ピューレの独自製法がキサントンの高吸収をもたらす

世界で初めて、プレミアム マンゴスチンを果皮も果肉も丸ごと全果ジュースにした“ザンゴ ジュース”を提供するザンゴ LLC(所在:米国ユタ州、社長兼 CEO:アロン ギャリティ)では、マンゴスチンの成分とその効果の科学的研究を進めています。安全性・薬物動態学研究の第一人者であるチャールス・リバー研究所(所在:カナダ・モントリオール)と共同で行っている臨床試験の予備研究では、マンゴスチンが有する植物性栄養素キサントン・アルファマンゴスチンに関して、このほど以下2点が研究結果として立証されました。

研究結果①

身体が吸収するキサントンの用量は少なく、高く摂取した場合には、実質的吸収効率が低下することが実証されました。つまり、人工的抽出法などを用いて、不自然に高いレベルのキサントンを添加しても、体内の吸収効率は減少します。また、マンゴスチンからキサントンを抽出して摂取した場合よりも、マンゴスチン全果を摂取した場合のほうが、身体へのキサントン吸収率が高いことが研究により実証されました。

研究結果②

長期にわたって毎日ザンゴ ジュースを摂取することにより、血液中のキサントンレベルが上がることが実証されました。

上記の研究結果は、LC-MS/MS 技術を使用して、臨床実験実施前の28日間にわたり血漿中のアルファマンゴスチンのバイオアベイラビリティを測定した予備研究の結果を分析したものです。同研究は、標準分析法を定めるAOAC インターナショナルの分析法に従って、米ウィーバーステート大学のエドワード・ウォーカー博士とクロマデックス研究所が確立した実験手順法に則って進められました。

※研究結果については、添付資料「キサントンのバイオアベイラビリティの予備的研究について」をご覧ください。

※測定研究については、添付資料「キサントン測定研究について」をご覧ください。

ザンゴ社では、マンゴスチンに含まれる抗酸化成分キサントンを、より手軽に、より美味しく摂取いただけるよう、世界で初めてマンゴスチンを丸ごとピューレする独自の全果製法による“ザンゴ ジュース”を開発、生産・販売しています。現在、マンゴスチン製品は市場に多く出回っていますが、ザンゴ社では、「人々の健康と幸せに寄与する」という企業理念のもと、また、マンゴスチンジュースのカテゴリークリエイターとして、お客様に安心して“ザンゴ ジュース”を摂取いただけるよう今後もマンゴスチンと“ザンゴ ジュース”の科学的研究と研究結果の発信を進めて参ります。

<参考資料>

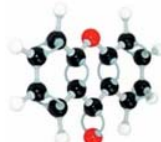
◆マンゴスチンについて

マンゴスチン(学名:ガルスニア マンゴスターナ)は、主に東南アジアの熱帯雨林地域に生息するフルーツ。赤紫色の果皮と白くみずみずしい果肉には、キサントン(抗酸化成分)をはじめとする多くの栄養素がふくまれており、東南アジアでは古くから民間伝承薬として感染症や皮膚病の治療に重宝されてきました。また、イギリス ビクトリア女王に愛されたことから「フルーツの女王」と呼ばれています。39種類のキサントンを含み、自然界でもっとも豊富にキサントンを含んでいる植物です。



東南アジア自生の常緑

◆キサントンについて



ファイトニュートリエント(植物性栄養素)の一つ。C₁₃H₈O₂ 抗酸化物質としての特性などの生物活性機能を数多くもち、生物活性化合物として独特な化合物に分類されます。マンゴスチン果実全体に見られるキサントンは腸の健康維持、免疫系の強化、フリーラジカルの中和、軟骨や関節機能の支持、そして呼吸器系の健全性を促進します。

(参考)

*チャラナット・P、チャラナット・N、フジハラ・M、ナグモ・T. “ガルスニア マンゴスターナ”の果皮に含まれる多糖の免疫薬理的な作用:細胞内の食作用. ”タイ医療学会ジャーナル. 1997/09//1997; 80 Suppl1: S149-154.

*ヨシカワ・M、ハラダ・E、ミキ・A、等. “マンゴスチンの皮に含まれる抗酸化物質.”薬学雑誌. 1994; 114(2): 129-133.

◆アルファ マンゴスチンについて

マンゴスチンに含まれる39種のキサントンのうちの1種。抗酸化、抗鬱、抗炎症の報告がある。

◆植物栄養素について

植物に見られるさまざまな生物活性化学化合物で、抗酸化物質などは人間の健康に役立つと考えられており、植物化学物質とも呼ばれます。

◆抗酸化物質について

酸化の破壊的作用を抑制する物質であるフリーラジカルが体に害をもたらす前に、抗酸化物質がそのフリーラジカルを不活性化します。

◆LC-MS/MS について

Liquid Chromatography- Mass Spectrometry (高速液体クロマトグラフィ・マススペクトル)。精度の高い分離検出法。

◆公認分析科学者協会(AOAC)について

AOAC インターナショナルは、科学分析から得られた分析結果に対して消費者が信頼を持つことができるように、標準分析法を定める非営利な科学協会です。

◆チャールス・リバー研究所について

安全性、薬物動態学などの研究における研究モデルとして、世界的に有名な前臨床試験の研究所です。1947年に設立され、従業員7500人中、500人が博士、医学博士、獣医師です。

◆ザンゴ ジュースについて



製品名:	XanGo® Juice (ザンゴ ジュース)
品名:	果実ミックスジュース (濃縮還元)
希望小売価格:	¥6,000 (税、送料込)
原材料名:	マンゴスチン全果ピューレ、果汁(リンゴ、洋梨、グレープ)、洋梨ピューレ、果汁(ブルーベリー、ラズベリー、イチゴ、クランベリー、チェリー)、クエン酸、香料、増粘安定剤(ペクチン、キサンタンガム)
内容量:	750ml
栄養成分:	エネルギー10kcal、たんぱく質 0g、脂質 0g、炭水化物 3g、ナトリウム 0mg (30ml 当たり)
購入方法:	ザンゴ ショールーム「GO スタジオ」 〒102-0094 東京都千代田区紀尾井町4-5 紀尾井町ケルトンビル6F カスタマー サービス (0120-72-3535) 全国のザンゴ会員
召し上がり方:	1日 30~90ml を目安に、よく振ってからお召し上がり下さい。予め冷やしていただくと、より美味しくお楽しみいただけます。開封後は冷蔵保存の上、なるべく早めにお召し上がり下さい。
製品特徴:	ザンゴ ジュースは世界で初めてのマンゴスチン ジュース。マンゴスチンに多く含まれるキサントン(抗酸化成分)は、これから注目のファイトニュートリエント(植物性栄養素)です。
URL:	www.xangojuice.jp

◆ザンゴ社について

ザンゴ社は、世界で初めてマンゴスチンのジュースを製品化した、マンゴスチン ジュースのカテゴリクリエイターです。2002年の創業以来、マンゴスチンの果皮と果肉を丸ごとピューレにし、その美味しさと自然の恵みがもたらす栄養素を余すことなくボトルにつめたフルーツ ジュース XanGo Juice(ザンゴ ジュース)を通じて、マンゴスチンの美味しさと栄養を世界17の国と地域にお届けしています。

日本法人の株式会社ザンゴ ジャパンは、2006年3月31日にグランドオープンし、千代田区紀尾井町にオフィスを構えています。ザンゴ社及びXanGo® Juiceについての詳細はwww.xango.co.jpをご覧ください。

この件に関するお問合せ

ザンゴ ジャパン広報事務局
TEL:03-5575-3224
担当: 尾崎菜々子、山口恵里奈