

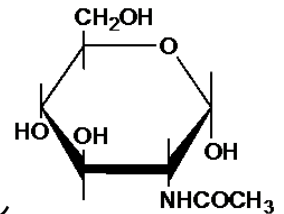
N-アセチルグルコサミンについて

【N-アセチルグルコサミンとは？】

N-アセチルグルコサミンは自然界にも存在する糖の一種であり、体の中では皮膚や関節や軟骨、眼や脳の中にも存在します。N-アセチルグルコサミンはヒアルロン酸の構成成分であり、体内で吸収されヒアルロン酸に変わります。通常、ヒアルロン酸は高分子であり、体内への吸収効率が悪いのに対して、N-アセチルグルコサミンは、低分子のため、体内へ効率的に吸収されます。



N-アセチルグルコサミン

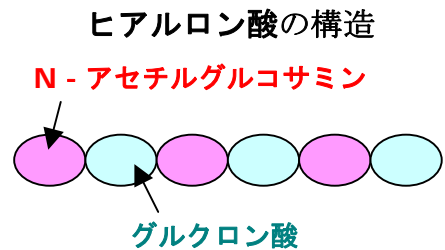


【N-アセチルグルコサミンはヒアルロン酸の構成成分】

ヒアルロン酸は、グルクロン酸とN-アセチルグルコサミンが繰り返し交互に結合した直鎖の高分子多糖類です。ヒアルロン酸は、皮膚、眼球、関節液、血管、へその緒（臍帯）など、体内のいたるところに存在しています。

ヒアルロン酸は、1グラムで約6リットルもの水を保持する優れた保水力があり、身体のみずみずしさを保っています。

しかし、体内のヒアルロン酸は、年齢とともに自分では作り出せなくなる上、さらに食事からは十分に摂取することが難しく、中高年になると急激に減少します。



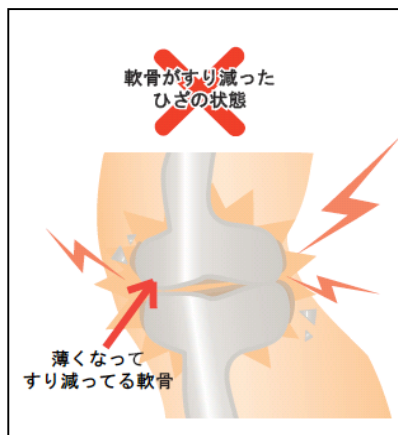
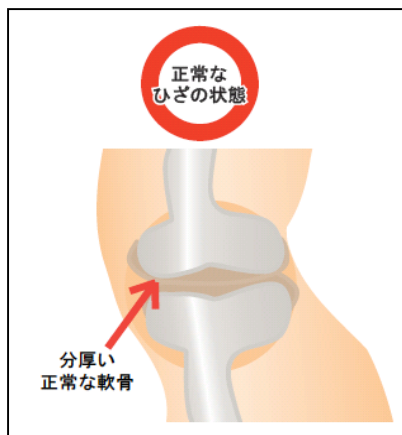
【ヒアルロン酸と変形性関節症】

正常な関節

関節の表面は軟骨で覆われています。弾力性に富んだ組織からなる軟骨は、衝撃を和らげたり、関節の動きを滑らかにしたりしています。また、滑膜から分泌される関節液は軟骨の成分の1つであるヒアルロン酸を含んだ粘りのある液体で、膝関節がスムーズに動く潤滑油と軟骨の栄養の役割を果たしています。

変形性関節症

関節の曲げ伸ばし時にクッションの役割をしている関節と関節の間の軟骨と、潤滑液の役割を果たす関節液が減少することにより、骨と骨が接触することで痛みが発生します。



【N-アセチルグルコサミンとグルコサミンの違い】

キチンの完全酸分解で製造されるグルコサミンと比べ、N-アセチルグルコサミンは、安定性があり、甘味があるという特性をもっており、変形性関節症改善作用、美肌作用などの健康食品以外にもお菓子など幅広い商品展開が望めます。吸収率は通常のグルコサミンに比べ約3倍といわれ、同じ量を摂取した場合「N-アセチルグルコサミン」はより効率良く吸収できます。*

品名	N-アセチルグルコサミン	グルコサミン
摂取量	500mg/日	1,500mg/日
製法	酵素分解	完全酸分解
味	自然な甘味	特有の渋味、苦味
効果	関節症改善、美肌	
用途	健康食品、化粧品など	健康食品のみ
体内	ヒアルロン酸に変わる	N-アセチルグルコミンになり、ヒアルロン酸に変わる

※引用論文

・Chitin and Chitosan Research,5(1),33-42(1999)

・Pharmatherapeutica,3(8)538-550(1984)