



Before Activity (トラ)

原料名

1. ローヤルゼリー

働き蜂が花粉を食べ分泌する物が栄養価と機能性の高いローヤルゼリーです。このローヤルゼリーを幼虫に与え続け、女王蜂に成長するのです。女王蜂になると1日に2000個近い卵を産み続け、しかも他の働き蜂よりも40倍以上も長生きします。これこそが「生命免疫調整」であり、老化防止に等に役立つ力です。豊富なタンパク質やアミノ酸、ビタミン、ミネラル、脂肪酸等微量栄養素がバランスよく配合されています。

2. ライチポリフェノール加工品 (オリゴノール)

ポリフェノールは多種多様な植物に豊富に含まれ、抗酸化作用などを有することが知られております。しかしながら、成熟するにしたがって重合度が増し、ポリマー化するため、経口的に摂取されたときの生体内への吸収が悪いと考えられています。

Oligonolは、世界で初めて工業生産が可能となった低分子化ポリフェノールであり、生体への吸収性に優れ、生体内で高い抗酸化活性を示すことが期待されます。従来のポリマー主体のポリフェノールに比較して摂取後の血中ポリフェノール濃度において4倍近い濃度が確認されています。

生体内での抗酸化作用などにより、メタボリックシンドロームの予防・改善、血流改善、抗疲労、皮膚改善などの作用が検討、確認されています。また、その抗酸化作用によりさまざまな抗老化作用を発揮します。

3. 蜂の子FD末

ミツバチは卵から幼虫、さなぎという段階を経て、成虫になります。働き蜂、女王蜂、雄蜂とそれぞれ各段階に要する日数には違いがあり、雄蜂が成虫になるまでに要する時間がいちばん長く、その分エサとなるローヤルゼリーやハチミツ、花粉などを多く体内に蓄積することとなります。また、主成分のアミノ酸はさなぎの期間の後半に最も多くなります。このピークが21日目で、その頃に採取した蜂の子が良いとされています。

羽化することに全力を注ぐため、これらは最も効率のよい状態で蜂の子の体に取り込まれ、生命体を維持するために欠かすことのできない栄養素を全て含んだ、最高の栄養バランス状態になります。

4. ホエイパウダー

乳を乳酸菌で発酵させ、又は乳に酵素若しくは酸を加えてできた乳清からほとんどすべての水分を除去し、粉末状にしたものをいいます。ホエイ(whey)は牛乳からチーズを作る際に残った液体で、乳清とも呼ばれます。牛乳に含まれるタンパク質のうち、80%がカゼイン、20%が乳清タンパクで、このうちカゼインを取り除いたものです。ホエイにはラクトグロブリン、ラクトアルブミン、ラクトフェリンなどの乳清タンパク質が含まれます。これらはホエイプロテインとして運動選手などに好んで用いられます。非常に栄養価に優れ、また抗酸化力、免疫力強化などの働きも期待できます。

5. 魚肉抽出物 (マリンアクティブ)

マリンアクティブは、天然のカツオ、マグロから独自の製法により製造されたペプチドで、ジペプチドであるアンセリンを多く含んでいます。疲れやすく、癒しを必要とする現代人に適した注目の素材です。多活性酸素抑制効果があるため、乳液やクリームなどの化粧品に配合することにより、紫外線による皮膚の損傷を防ぐ効果やシミの生成を防ぐ効果が期待されています。



6. ビタミン B1

細胞が活動するためにはエネルギーが必要です。エネルギー減には、炭水化物や脂肪が主に利用され、これら栄養素がエネルギー代謝と呼ばれる過程を経てエネルギーが生産されます。エネルギー代謝として代表的なものが、TCA 回路です。この回転の過程でビタミン B1 を必要とす箇所があり、不足すると十分に回転できなくなって、エネルギー生産が滞ってしまいます。ビタミン B1 は、エネルギー生産にはなくてはならない栄養素なのです。ビタミン B 群は黄色で、摂取した後に、黄色の尿が出ることがあります。いずれも不要物が排泄されたことで問題はありません。

7. ビタミン B6

ビタミン B6 はたんぱく質を分解して、アミノ酸にする酵素と、アミノ酸を別のアミノ酸に組み替える酵素の補酵素として、その働きを助けます。たんぱく質のアミノ酸への分解や別のアミノ酸への合成に支障が出ると、アミノ酸から構成されるたんぱく質も、当然影響を受けます。皮膚や粘膜を始めとする、多くの体組織や酸素を運搬するヘモグロビン、病原菌と闘う抗体や神経伝達物質も、たんぱく質から作られます。ビタミン B6 が不足してアミノ酸の代謝が滞ると、こうした働きにも影響がでるのです。

8. 還元麦芽糖水飴

還元麦芽糖水飴は、穀類から作られた甘味料です。砂糖と違う点は、血糖値やインシュリンの分泌に関与しないこと、虫歯の原因にならないこと、低カロリーであることなどです。これらの特長から、ダイエット用、お子様用食品などに広く使われている素材です。

9. デキストリン

でんぷんを加水分解したとき、麦芽糖になるまでの中間過程でできる種々の生成物の総称。

トウモロコシのデンプンを原料として加熱・酵素処理し、消化されにくいデンプン分解物を精製・分離した水溶性食物繊維のことをいう。健康食品の錠剤成型にも用いられている。「食物繊維」としてサプリメントや健康食品、加工食品に使われる。

10. なたね油脂末

原料末の重量バランスを安定させるために含まれます。

11. チャ抽出物

前述のオリゴノールに含まれる。

12. 微粒酸化ケイ素

被覆効果があり、吸湿性の大きい結晶同士の接触を少なくして凝集・架橋を防ぎ、流動性を高める目的で、添加されています。健康の保持増進目的ではなく、サプリメント・薬剤（成分）の品質の保持目的で使用されます。



After Activity (ダルマ)

原料名

1. ローヤルゼリー

Before Activity (トラ) の原材料で記載

2. ライチポリフェノール加工品 (オリゴノール)

Before Activity (トラ) の原材料で記載

3. 蜂の子 FD 末

Before Activity (トラ) の原材料で記載

4. ホエイパウダー

Before Activity (トラ) の原材料で記載

5. コーンスターチ

コーンつまりとうもろこしから作られる澱粉=スターチのことで、あらゆる澱粉のなかでも最もポピュラーなものである。その利用法は非常に幅広く、一般的なところでは家庭の調理用として、食品業界では、ビスケット等の菓子原料、アイスクリームの成形材料、ビールの原料として用いられている。

6. 果糖

果糖とは、糖質の中でも最も小さい単糖です。そのため、非常に消化吸収が早く即効性があります。疲労時や激しいスポーツの前などに最適です。はちみつや果物中に多く含まれるほか、砂糖の主成分であるショ糖にも含まれる糖質です。手軽に取れる果物としては、ぶどうやりんごなどに多いとされています。スポーツ前後などのエネルギー消費が激しいときにおすすめです。

ZEN では魚肉抽出物 (マリンアクティブ) の代わりに、この果糖が 25%含まれており、これがクエン酸サイクルを保ち、筋肉増強に欠かせない BCAA となって確実に筋肉に送り込みます。

7. ビタミン B2

エネルギー生産に使われる炭水化物、タンパク質、脂質すべての代謝に関与します。具体的には代謝過程に必要な酵素 (酸化還元酵素、脱水素酵素) の補酵素として補助的に関わることでエネルギー代謝を支えています。

8. セルロース

炭水化物の一種。食物や繊維の主成分で天然高分子物質。水や熱水に溶けない。

9. ビタミン B1

Before Activity (トラ) の原材料で記載

10. ビタミン B6

Before Activity (トラ) の原材料で記載

11.なたね油脂末

Before Activity (トラ) の原材料で記載

12. デキストリン

Before Activity (トラ) の原材料で記載

13. チャ抽出物

Before Activity (トラ) の原材料で記載

14. 微粒酸化ケイ素

Before Activity (トラ) の原材料で記載