

遅消化性糖質(イソマルトメガロ糖) メガロリンク

イソマルトメガロ糖とは

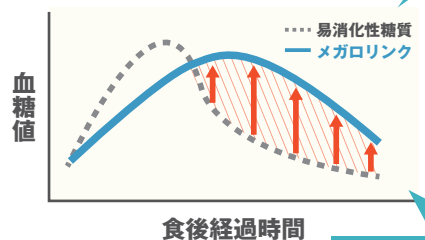
イソマルトメガロ糖はグルコースのみで構成され、 α -1,6グリコシド結合を約70%含むメガロ糖(重合度10-100)です。
この結合比率と重合度により、消化・吸収がゆるやかであることを特徴とする糖質です。メガロリンクにはイソマルトメガロ糖が50%以上含まれます。



構造イメージ図

摂取後の急激な血糖値上昇
(血糖スパイク)を防ぐ

血糖応答イメージ図



持続的なエネルギー供給を
可能にする

国内製造

弊社が独自開発した酵素を使用し、国内工場で製造しております。

低甘味

相対甘味度は14であり、砂糖の1/7程度の甘味です。高配合でも低甘味を実現します。

低着色

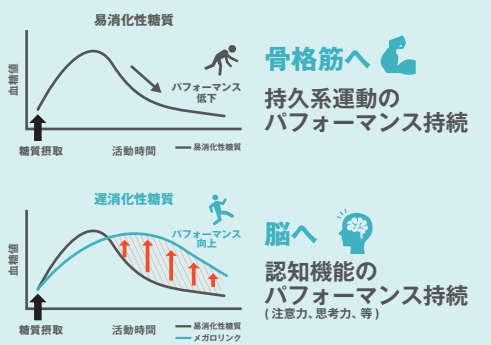
重合度10-30が主成分であるため、熱殺菌や長期保存でも着色しにくい特徴があります。

運動パフォーマンスや脳機能の持続

持久力を
求める方

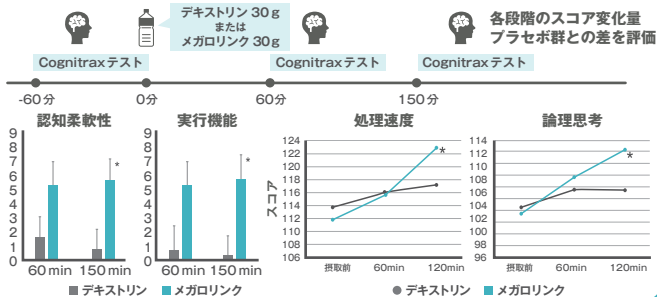


長時間集中
したい方に



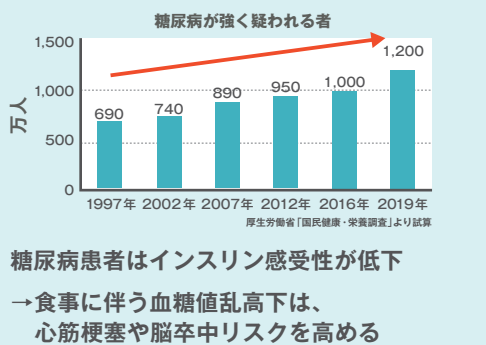
認知機能持続効果

試験方法：ランダム化プラセボ対照二重盲検クロスオーバー比較試験
対象者：健康成人男女20名



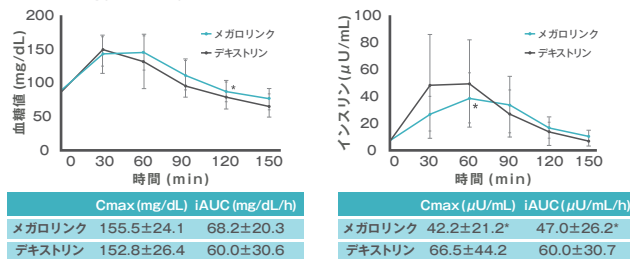
血糖値管理の必要な人向けの栄養

血糖値管理の
必要な方に



血糖・インスリン応答試験結果

試験方法：ランダム化プラセボ対照二重盲検クロスオーバー比較試験
対象者：健康成人男女10名
摂取量：50g(単回摂取)



日本食品化工株式会社

特設サイト開設中!

