

YEAST PEPTIDE DNF-10

～リバウンドなしのカロリーカットダイエット～

酵母ペプチド DNF-10



●酵母ペプチド DNF-10とは

酵母ペプチド DNF-10 は、パンや清酒製造で使用される酵母 (*Saccharomyces cerevisiae*) をプロテアーゼ処理し、平均分子量 10,000 Da 以下の食欲抑制及び脂質合成抑制に関わる低分子ペプチドを規格した新世代ダイエット素材です。本素材は、韓国高麗大学ソ・ヒョンジュ教授によって開発されたもので、本素材に関する研究論文も多数執筆されております。

本素材に関する詳細情報は、こちらのホームページ (<http://www.dnf10.info/>) にアクセスして下さい。

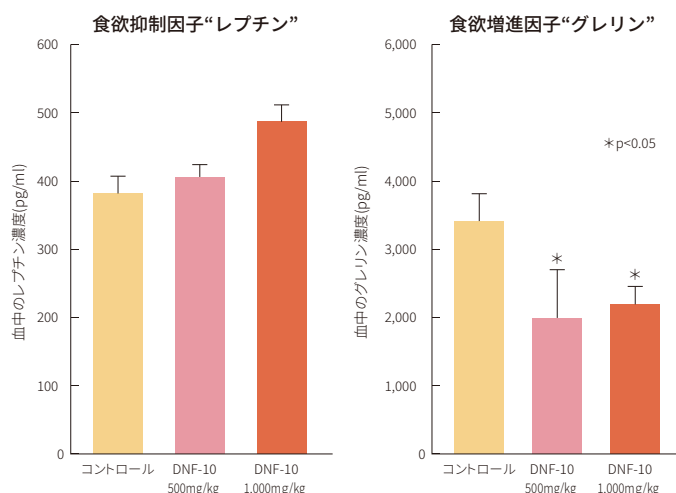


DNF-10のHPに
QRコードで
簡単アクセス!

●作用メカニズム

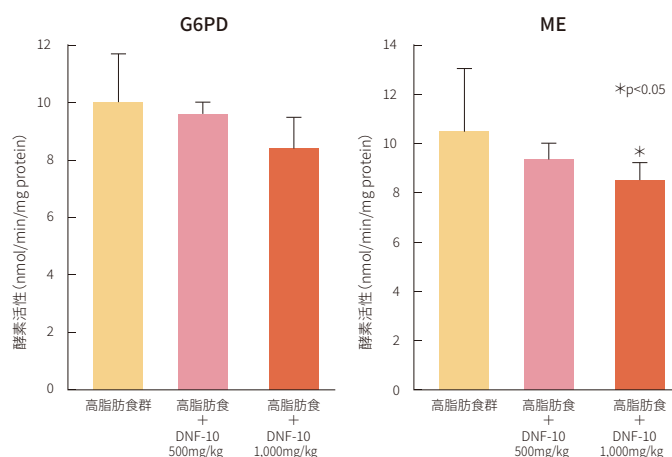
◎食欲抑制効果

酵母ペプチド DNF-10 をマウスに腹腔内注射で単回摂取させると、血中の食欲抑制因子“レプチン”が増加し、食欲増進因子“グレリン”が有意に減少しました。



◎脂質合成抑制効果

酵母ペプチド DNF-10 をマウスに5週間摂取させ、脂質合成に関与する G6PD 及び ME の肝臓中の酵素活性を調べたところ、G6PD は減少傾向があり、ME は有意に減少しました。



※G6PD(グルコース-6-リン酸デヒドロゲナーゼ)、ME(リンゴ酸酵素)

●ヒト臨床試験 I

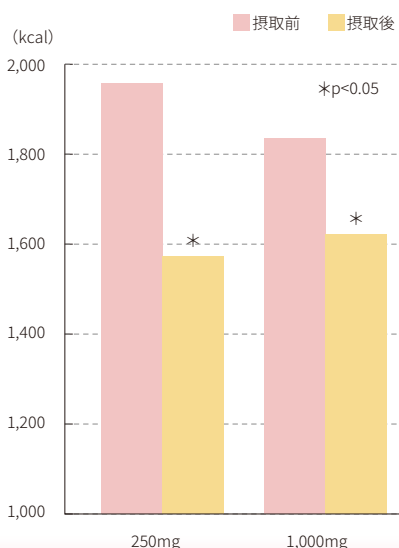
30～55歳までの日本人女性 21人 (BMI ≥ 25) を下記2群に分けて酵母ペプチド DNF-10 配合クッキーを1日1個、4週間摂取してもらいました。

- DNF-10 250mg/日配合クッキー 11人
- DNF-10 1,000mg/日配合クッキー 10人

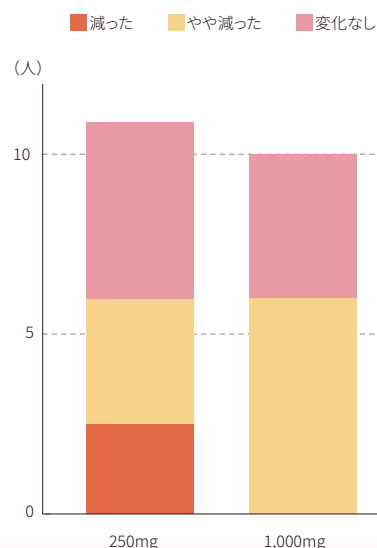
その結果、摂取前後で摂取カロリーが 250mg/日群、1,000mg/日群両群で有意に低下しました。

また、どちらの群も約半数ぐらいの被験者が間食回数が減り、食欲をあまり感じなくなると回答しました。

摂取カロリーの変化



間食回数の変化



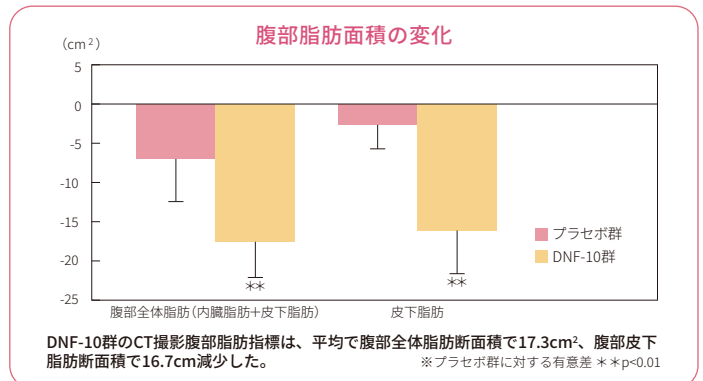
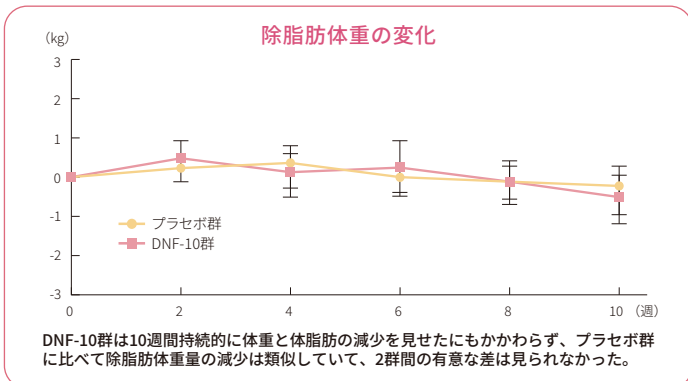
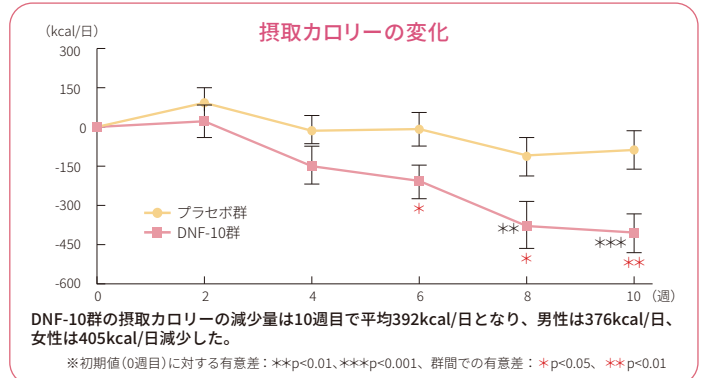
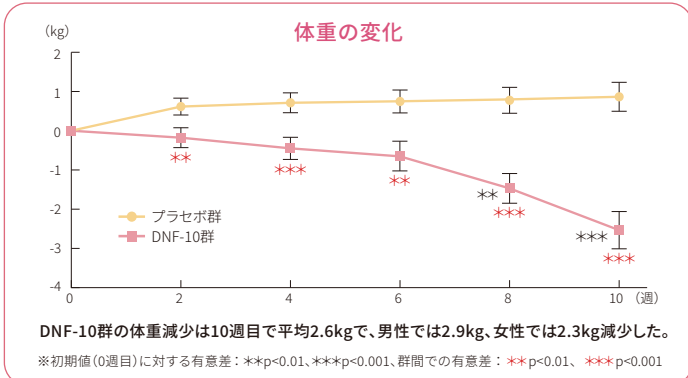
YEAST PEPTIDE DNF-10

ヒト臨床試験 II

20～50歳までの肥満の男女(BMI \geq 25)を下記2群に分けて10週間試験を行いました。

- DNF-10群 (1,000mg/日摂取) 27人
- プラセボ群 27人

その結果、DNF-10群の体重及び摂取カロリーは、それぞれ2週目、6週目からプラセボ群に比べて有意に減少しました。一方、除脂肪体重は、DNF-10群とプラセボ群で差がなかったことから、DNF-10は、基礎代謝を変えないリバウンドが起こりにくいダイエットであることも確認されました。更に、DNF-10群の腹部脂肪(内臓脂肪+皮下脂肪)を調べてみると、特に皮下脂肪の減少に顕著な効果がみられました。



製品規格

酵母ペプチドDNF-10

項目	規格
外観性状	淡黄色～茶色の粉末
水分	8%以下
タンパク質	40%以上
平均分子量	10,000 Da以下
Pb	3 ppm以下
As	2 ppm以下
一般生菌数	1,000個/g以下
大腸菌群	陰性
推奨摂取量	250～1,000 mg/日

製品情報

構成原材料	酵母ペプチドDNF-10
アレルギー表示	非該当
遺伝子組み換え	遺伝子組み換えでない
動物由来原料	非該当
原材料表示例	酵母ペプチド、酵母抽出物

- ◆包装 : 内容量 1kg～
- ◆包装形態 : 内容量に応じて (アルミ袋・カートンボックス)
- ◆保管方法 : 冷暗所、湿度の低いところで保管して下さい。
- ◆品質保証期間 : 製造後3年 (ただし、未開封の状態)
- ◆品質管理 : ロット毎に製品検査