

辛くないトウガラシの成分「カプシエイト」

カプシエイトは、辛くない新種のトウガラシ‘CH-19甘(アマ)’より抽出した新規天然成分。
辛イトウガラシに含まれる辛味成分カプサイシン同様に燃焼力を高めるチカラを持ちながら、
辛さは約1/1,000です。国内外で研究が進む注目の素材です。

辛イトウガラシを食する世界の代表的な地域



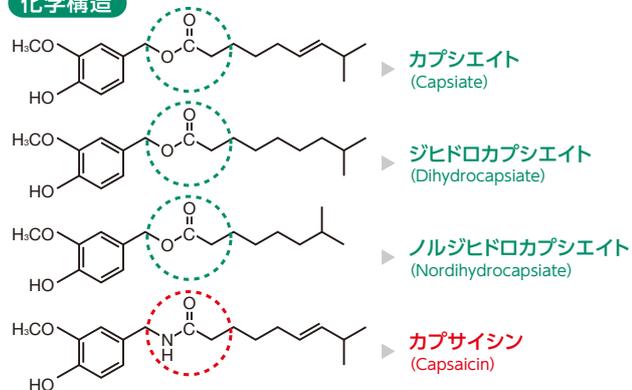
辛イトウガラシ/カプサイシンの代謝亢進効果

- 香辛料**は食物、飲料に風味を与える効果だけではなく、エネルギー消費を上げてエネルギーバランスを回復させると考えられている。肥満と戦う「機能性の添加物」と言える。(Westerterp-Plantenga et al. 2006)
- トウガラシ**の辛味成分の**カプサイシン**は、交感神経系を活性化することで動物の体脂肪を減らす。(Kawada et al. 1986)
- 食物に**トウガラシ**を加えると、「食事性の熱産生」がヒトで亢進する。(Yoshioka et al. 1998)

でも、多くの人にとってトウガラシは辛すぎる!!

辛くない新種のトウガラシに含まれる新規成分「カプシエイト」とは

化学構造



辛くない新種のトウガラシ‘CH-19甘(アマ)’



カプシエイト類とカプサイシンの辛味刺激に対する閾値

	辛味閾値 (mg/g-oil)	カプサイシン (カプシエイト = 1)
カプシエイト	4.6	1
ジヒドロカプシエイト	7.5	0.61
ノルジヒドロカプシエイト	3.0	1.53
カプサイシン	0.0041	1120

味の素データより(n=9)

▶ カプシエイト類の辛さはカプサイシンの約1/1,000

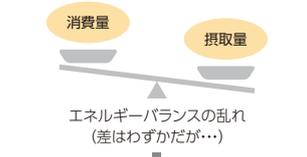
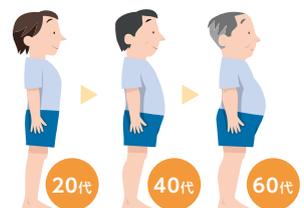
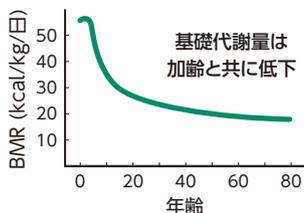
カプサイシンとカプシエイト類の比較

	カプサイシン	カプシエイト類
起源	辛イトウガラシ	‘CH-19甘(アマ)’
辛さ	強い	とても弱い
基礎代謝率の増強	○	○
血中移行性	移行する	移行しない (吸収前に加水分解)
副腎髄質からのエピネフリン分泌	あり	なし

新規成分「カプシエイト」が代謝アップと脂肪燃焼をサポート

避けられない「代謝の低下」

基礎代謝量(BMR)は加齢と共に低下 → 食事として摂取したエネルギーを消費しきれず、加齢と共に脂肪を蓄積しやすい体質に。



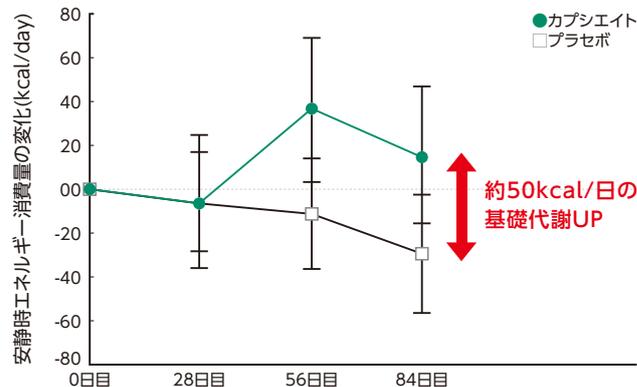
この小さな蓄積がメタボに

アメリカ人は8年間で平均約10kg太る。これは、1日たったの30kcalの消費しきれなかったエネルギーが蓄積した結果。(Hill J O et al. 2003)

ウォーキング15分 おにぎり1/5程度に相当

カプシエイトの継続摂取で基礎代謝アップ

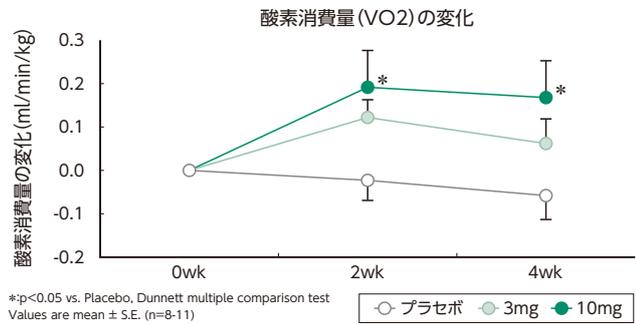
12週間継続摂取により安静時エネルギー消費量の増加が確認されました。



出典: NASSO (2008)

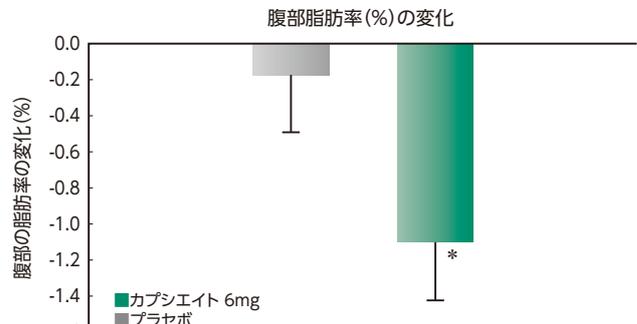
カプシエイトによるエネルギー消費への効果

4週間継続摂取により酸素消費量が有意に上昇しました。



カプシエイトによる体脂肪への効果

12週間継続摂取により腹部脂肪率が有意に低下しました。



出典: NASSO (2008) AJCN (2009)

カプシエイト類の代謝亢進メカニズム(仮説)

