

運動時に最適な糖質「パラチノース®」

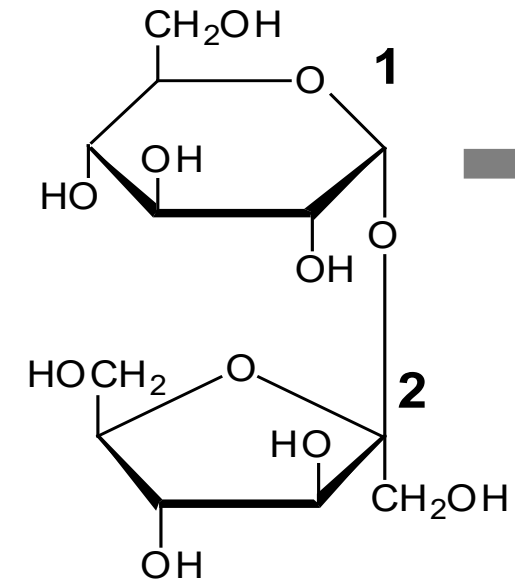


DM三井製糖

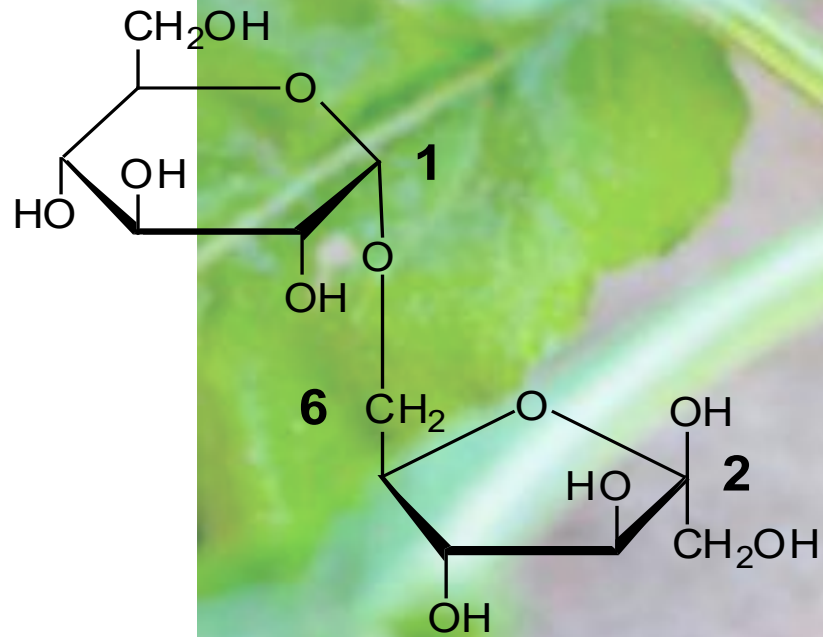
ウエルシアホールディングス ウェルシア薬局株式会社

幸せのちからになる

パラチノース®とは

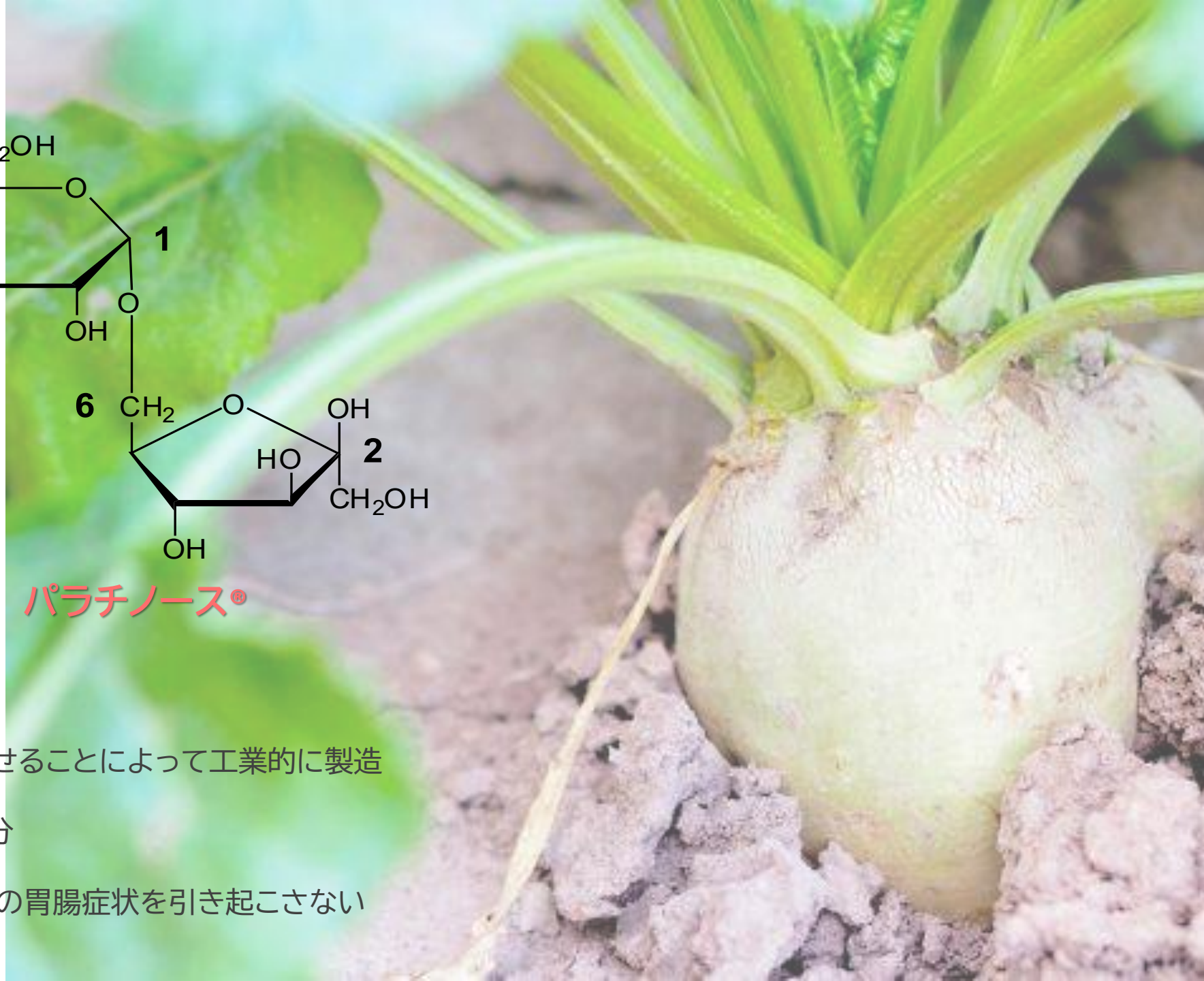


スクロース



パラチノース®

- 蜂蜜に微量に含まれる天然の糖質
- てん菜からできた砂糖を酵素反応させることによって工業的に製造
- 砂糖に近い味質、甘さは砂糖の約半分
- 小腸内で消化吸収されるので下痢等の胃腸症状を引き起こさない



パラチノース®の消化吸収特性

※1. Atkinson FS, Foster-Powell K, Brand-Miller JC. International tables of glycemic index and glycemic load values: 2008. Diabetes Care. 2008;31(12):2281-3.

※2. Sydney University's Glycemic Index Research Service (Sydney, Australia), unpublished observations.

吸収の速い糖質



中・高GI

グルコースGI値:100
スクロースGI値:65※1

パラチノース®



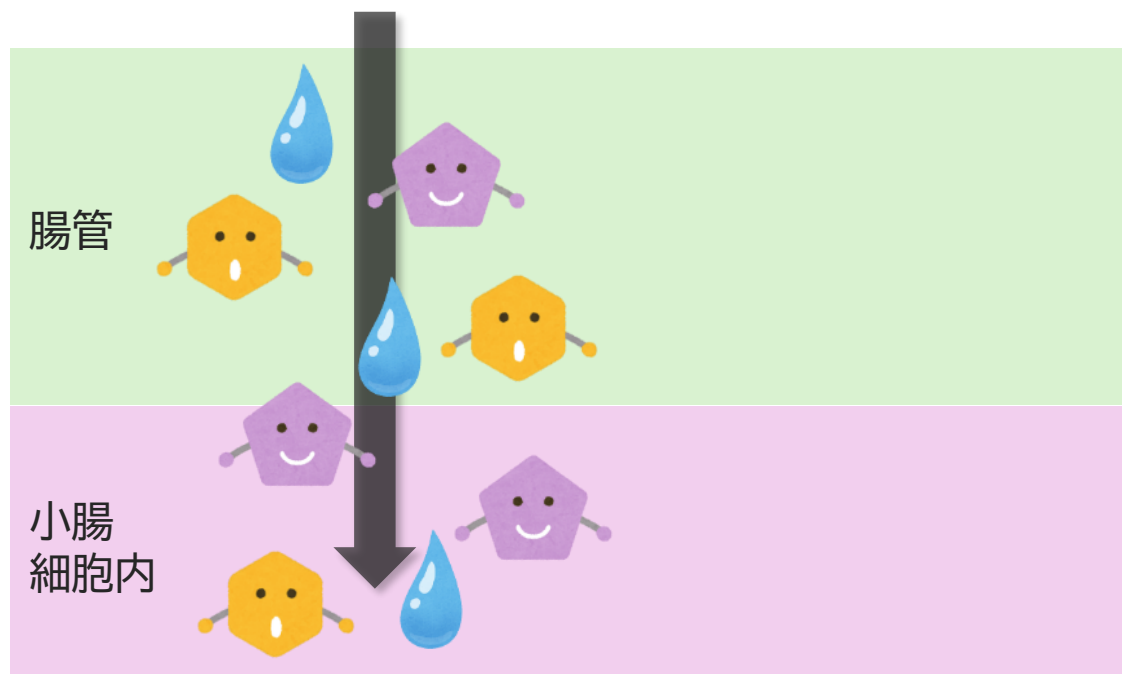
低GI

パラチノースGI値:32※2

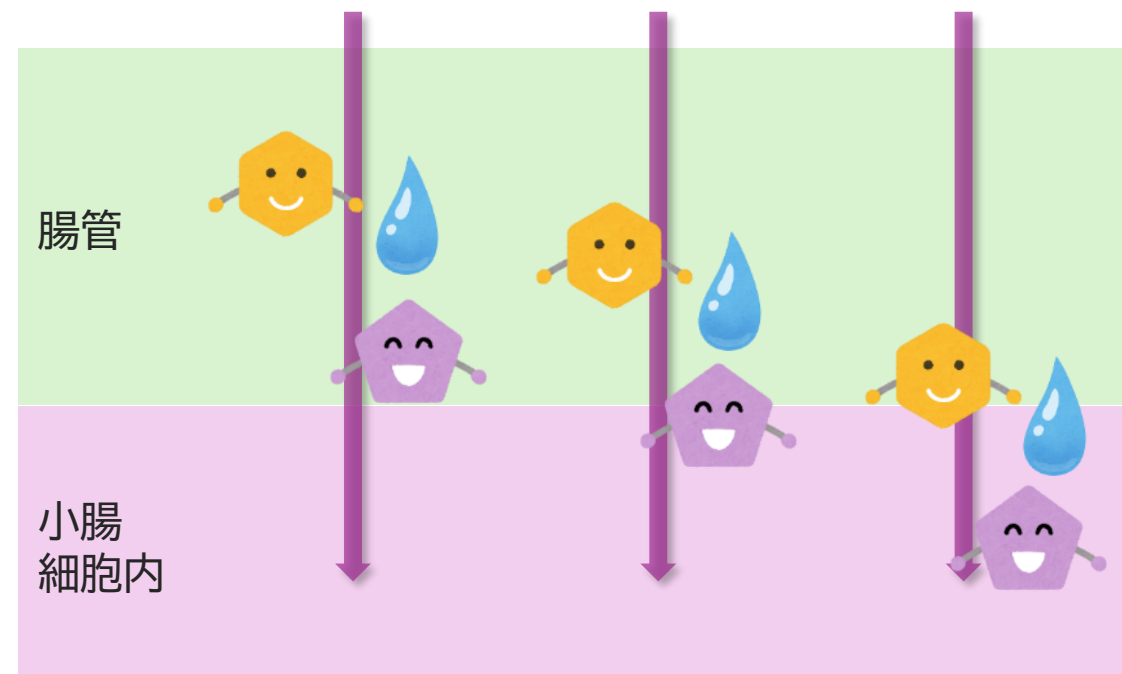
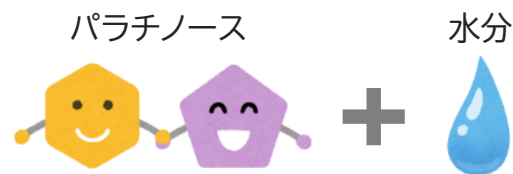
(Glycemic index(GI):食後血糖値の上昇度を示す指標)

パラチノース®と水分吸収

吸収の速い糖質
➡ 速い水分吸収



パラチノース
➡ ゆっくりとした水分吸収





ピュアパラ
パラチノース100%粉末

ゆっくりとした水分吸収が求められる場面

- 水分の補給できるタイミングが限定される時

例) 運動前・運動中、寝ている時

- 水を飲む頻度が低くなりがちな時

例) 運転などの作業中、のどの渇きを感じにくい高齢者

