



GLUTEN-BLOCK® McB NANO Essence

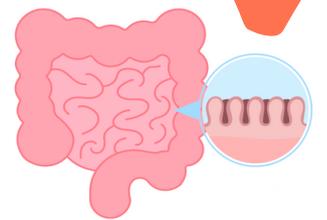
●グルテンとは水をくわえることで作られるたんぱく質の集合体

パンや麺を作るとき、小麦に水を加えて練るとグリアジンとグルテニンという2種類のたんぱく質が絡まり、粘着性・伸縮性・弾力性が増します。これが美味しさを生み出します。



●消化酵素で分解されにくい構造

通常、たんぱく質は胃酸と消化酵素で分解されアミノ酸になり体内に吸収されるのですが、グルテンは特異な配列をしており、分解しきれずにペプチドの状態以小腸まで到達してしまいます。



●様々な炎症反応

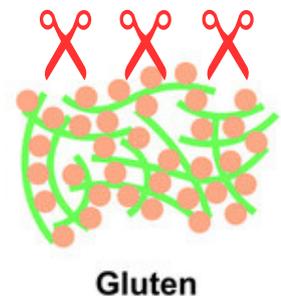
個人差がありますが、アレルギー反応や腸のバリア機能を破壊したり、腹部膨満、腹痛、下痢などの原因になることがあるのはこのためです。日本人には少ないですが、このペプチドが免疫系に作用し、十二指腸の粘膜を損傷するのがセリアック病です。



●炎症反応を阻害するマックビー ナノ エッセンス

私共の試験では、自己免疫疾患反応を引き起こすとされている33-merのペプチドを抗原として作られた抗体を使用し、アレルギー反応を阻害することが証明され、特許を取得いたしました。

米粉などグルテンを含まない食品だけでなく、小麦製品であってもこの技術を使用すれば安全に提供していける可能性が広がりました。



注意書き：グルテンブロックはグルテンフリーとは異なり、グルテン含有量がゼロではありません。

まだ解明されていないことはありますが、この技術に興味をお持ちいただける様々な方面の企業様と共創し、一人でも多くの方に食の安心と安全をお届けし、生活のQOLを上げることに貢献できれば幸いです。