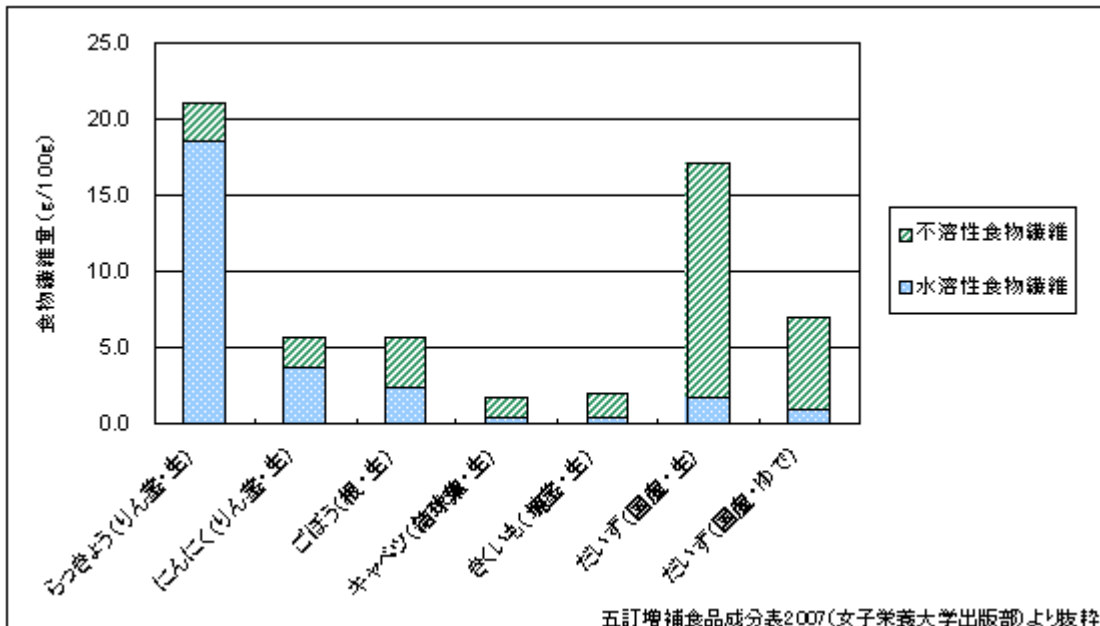


フルクタンについて

【なぜ？らっきょうなのか】

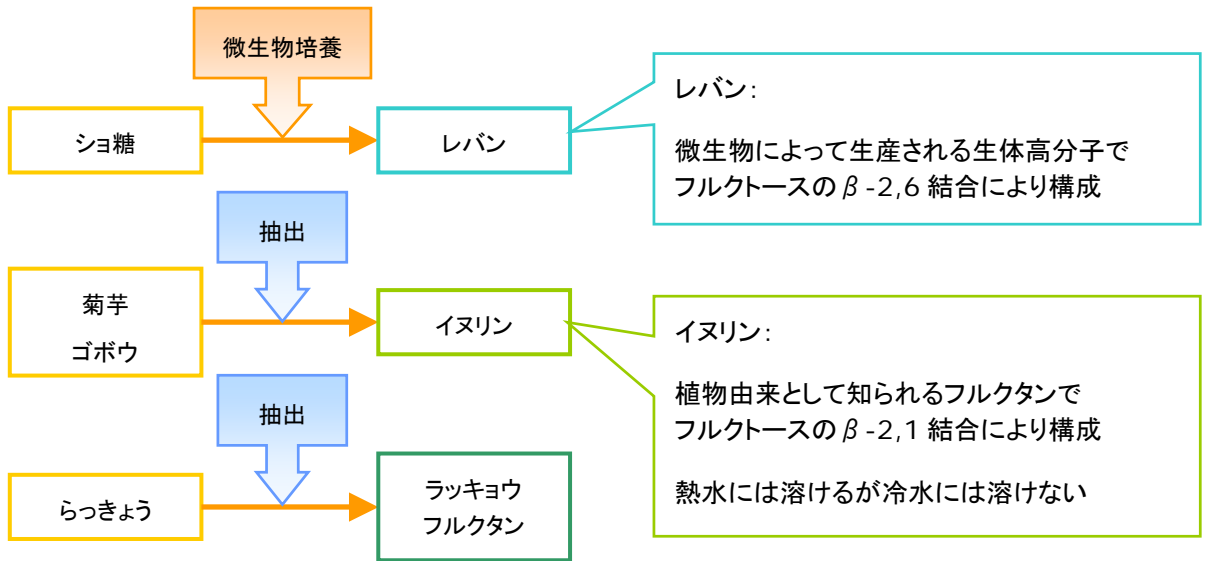
らっきょうやにんにく、ゴボウ、菊芋には、「フルクタン」と呼ばれる食物繊維が含まれています。中でも、らっきょうは特に多くの食物繊維を含み、その約90%は水溶性であるという特色を持っています。



【ラッキョウフルクタンとは？】

フルクタンは、フルクトースが結合してできる高分子多糖であり、体内で消化されにくい食物繊維の一種です。らっきょうやにんにく、ゴボウ、菊芋等の植物に含まれるもののほか、微生物によって合成されるものがあります。植物に含まれるものにも2種類あり、菊芋等に含まれるフルクタンは、冷水には溶けませんが、らっきょうに含まれるフルクタンは、フルクトースの結合方法が異なるため、冷水にも溶けやすいといった違いがあります。

フルクタンの種類



ラッキョウフルクタン:

フルクトースの β -2,1結合(イヌリン型)と β -2,6結合(レバン型)両方の構造を持つ

イヌリンと異なり、冷水にも溶けやすく、広い分子量分布範囲を持つ



抽出

