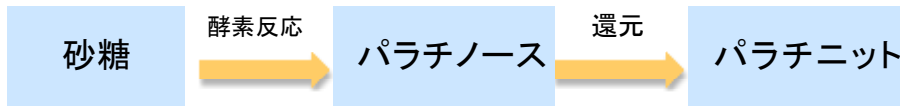


「パラチニット」は不思議な糖

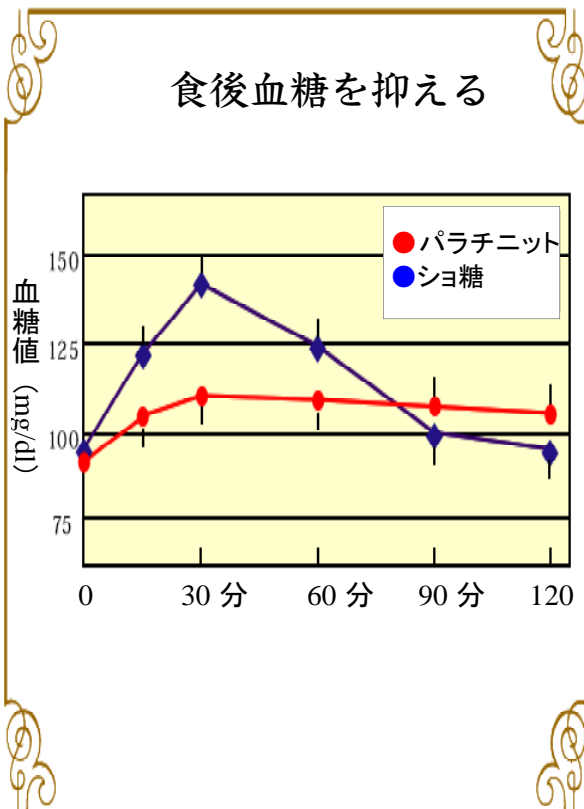
パラチニット⇒食後血糖を下げる⇒インスリンを節約⇒肥満を予防⇒糖尿病を予防

「パラチニット」は砂糖から作られる二糖の一種です。砂糖に比べ**カロリーが約半分** (2kcal/g) であり、消化吸収されにくい糖なので、**食後の血糖を下げる** “**肥満**” を防ぐ不思議な糖です。“**抗う蝕性**” 効果があるので、虫歯の原因になる**歯垢**も防ぎます。食後の血糖値上昇を抑えるために、インスリンの分泌刺激を和らげ**インスリンを節約**します。従って、**ダイエット効果**もあり**糖尿病も予防**します。更に、「パラチニット」を他の糖質と一緒に摂ると、これらの糖による血糖値の上昇も抑制する効果があります。パラチニットは、砂糖⇒パラチノースから作られます。



「パラチニット」と「ショ糖(砂糖)」の血糖値の比較

健康人



健康人

