

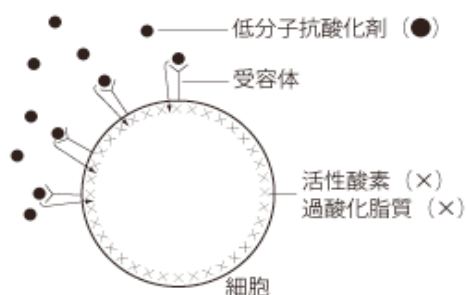
丹羽SOD様食品特許

国際製法特許（特許番号 2125887 号・特許番号 1768652 号）

体内にあるだけにしか頼ることのできないSOD酵素は、40歳頃を過ぎるとその力も衰えをみせます。外から体内に取り込もうとしても、高分子であることや、熱に弱いこと、胃液で溶かされてしまうため体内の取り込むことができません。しいては活性酸素や過酸化脂質の害を防ぐこともできなくなり、病気を発症させてしまいます。国内外で活性酸素とその防御酵素であるSODの研究を臨床家として国内外でもっとも早く手がけた丹羽 鞆負 医学博士は、天然の植物・穀物から活性酸素の害から体を守るSOD食品を開発されました。

なぜ、天然の抗酸化剤は 食べても効果がないのか

細胞の受容体と吸収された物質



丹羽博士は、紫外線より大量に発生する強力な活性酸素を浴びながら、天然の植物・種子がみずみずしく生育するという事は、大量の高分子、低分子抗酸化剤が存在している証

だと考えられました。このことから丹羽SOD様食品の原料は、天然の大豆・ゴマ・胚芽・ハトムギ・糠・葉緑物質、ゆず汁などを使用されています。

天然ではない化学的に合成したビタミンなどは低分子抗酸化剤として試験管の中では、強力に活性酸素を低下させます。ですが、それを人間が飲んでも効果があまりみられませんでした。

これは活性酸素や過酸化脂質が発生している細胞内に到達するには細胞の受容体に受け止められなければならない、その受容体が天然のものは受け取りますが、化学合成物は嫌うため、効果がみられないのです。天然の穀物・植物・種子の中に低分子抗酸化剤があっても、生の状態では下記図のようにお互いが連結しあった状態のため、各物質が自由に動けず、その力を発揮できません。

遠赤外線焙煎とこうじ発酵で低分子抗酸化剤を自由に

活性酸素を除去する低分子抗酸化物質の重合を切断する必要があるわけですが、重合を切るときに肝心のビタミン類や他の低分子抗酸化物質を傷つけたり、破壊してしまっても意味がありません。そこで丹羽博士は独自の製法により重合を切断し、受容体に取り込まれて活性酸素を除去することに成功されました。

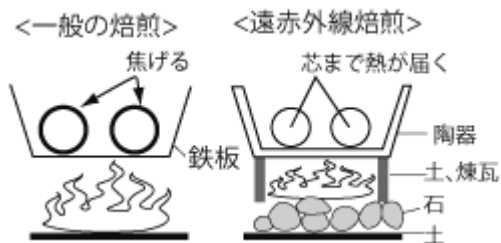


熱を加えて重合をまず切ろうとします。しかし、一般の調理方法では強い火力を短時間に用いるため、大豆やゴマなど固いものは表面だけが焦げて、重合を切断しても死んでしまいます。また、固くて厚いため、芯まで熱が通らず表面以外の部分の重合は切断せきませ

ん。

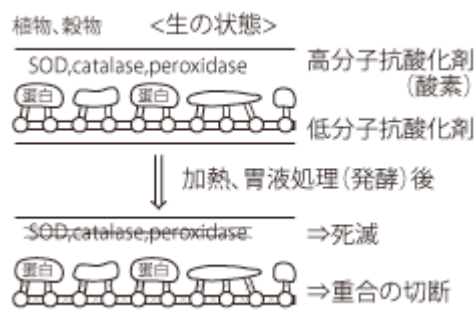
丹羽特許製法「遠赤外線焙煎」

図 12 穀物の焙煎法



丹羽製法では、花岡石からできた石・土を用いて造った陶器に、大豆やゴマ、胚芽などを
入れ焙煎し、波長が4～14ミクロンの遠赤外線を大量に発生させ95～100度の温度
で表面が焦げないように長時間かけて加熱することで重合が切断できます。

丹羽特許製法「こうじ発酵」



さらに一部の重合を切断するために、こうじ菌を加えて発酵させ、残っている重合を切断します。こうじ菌は生き物であり、発酵させるとたんぱく質やでんぷん分解酵素（プロテアーゼやアミラーゼなど）を分解してたんぱく質やでんぷんからできている重合の鎖を切ってくれるのです。

丹羽特許製法「油剤化」

次は受容体を通して細胞内に取り込まれなくてはなりません。細胞膜は非常に脂の多いところですから、水に浸したものは、油にはね返されて細胞内に取り込まれません。そこで、遠赤外線焙煎したゴマをすりつぶして搾り取った油に、遠赤外線、こうじ発酵した原材料を浸したのです。このことにより細胞内に取り込まれるようになりました。

天然生薬原料の活性方法効果

遠赤外線焙煎	こうじ発酵	焙煎ゴマ油による油剤化
--------	-------	-------------

こうして完成したものが、体内のSOD酵素と同様の働きをする丹羽SOD様作用食品です。私たちが常食している大豆、胚芽、ゴマ、糠のような何でもない食べ物の原料が効果のあるすばらしい『クスリ』になり、さまざまな病気の治療に使われ効果をあげています。

