

アスタキサンチン含有「AstaZine™」が Whole Foods Magazine に掲載

アスタキサンチン含有「AstaZine™」シリーズの主要原料であるヘマトコッカス藻がフランスの有機認証団体「エコサート」よりアメリカ国内向けのオーガニック認証を取得した件について、Whole Foods Magazine (自然食品の業界紙としてアメリカで最も古い歴史をもつ雑誌)より BGG のグループ会社である Algae Life Science, Inc. の CEO である Joe Huff が取材を受けました。

Whole Foods Magazine HP

<http://www.wholefoodsmagazine.com/multimedia/video/joe-huff-talks-about-organic-astaxanthin>



以下は **Joe Huff** のインタビューの抜粋となります。

- ・ヘマトコッカス藻を全てオーガニックで培養することは難しく、今回の「**AstaZine™**」の認証は世界初のアスタキサンチンでのオーガニック認証となる。
- ・アスタキサンチンは多くの機能性に関する試験が行われており、アイケアや脳機能を始め、**10** 種類以上の機能性が確認されている。
- ・代表的な機能性として抗酸化力が知られている。アスタキサンチンの抗酸化力はビタミン **C** の **500** 倍、ビタミン **E** の **1000** 倍であり、アスタキサンチンは体内で細胞保護作用を有する。
- ・アスタキサンチンの原料となるヘマトコッカス藻は成長によってアスタキサンチンを蓄え藻の色も緑から赤へと変色する。鮭などはこのヘマトコッカス藻を摂取するため身が赤い色となる。アスタキサンチンには筋疲労を軽減し持久力を高める力があり、長距離を泳ぐ鮭の筋疲労を軽減する。
- ・アイケア商材としてしても広く知られているが脳関門を通過するアスタキサンチンは脳機能に対しても効果があり、アルツハイマーなどの病気に対しても効果が期待される。
- ・アスタキサンチンは紫外線に対しても細胞を保護する効果がある。**Joe Huff** 自身も日焼けによる、肌の炎症が翌日には回復していた。このことよりアスタキサンチンは紫外線による肌のダメージはもちろん、体中の細胞への酸化ダメージを回復することを確信した。

以上