

がんばれ!

コウジザムライ

特別編 中編

3.22 紅麴サプリでの事故は何故起こったか!?

5

それは今回の小林製薬による紅麴サプリの事故は何故起きたか!?

サプリ用は、モノコリンKの含有成分が2000mg以上と値が高く、この成分規格値をクリアする為に、実際に54日間(約2ヶ月)紅麴製麹を行っていた。

その際の製麹では、一定の加湿と加温を繰り返し行い、長期培養した結果、他の物質が生成されたと思われる。これは成分(モノコリンK)の成分を高めた故の代償か?

長期培養のリスクに加え、衛生・品質管理などが重なり起き得た事故!?

サプリ用 原料紅麴100g中
モノコリンK 2000mg以上

サブリ用紅麴 K 食品用紅麴 A

約2ヶ月 54日程度培養 規格値で変動 約2週間 14日程度の培養で仕上げる

培養が長いことで他カビ毒が発生 食品加工用として使用

乾燥加工粉末・混合打錠加工 食品加工へ

1

紅麴はもともと漢方生薬で、その栄養素を日常的に料理などで使われ、そして内臓を温めたり、血行を良くする効果があるぞ。

紅麴食品を主に採ってる中国・台湾・沖縄も長寿大国だぞね。

そう!今まで紅麴加工品などさまざまなものが出来ているんだ。

がサ

2

中国紅麴は約2000年もの歴史があつて、今もお紅麴を食生活の一部に取り入れている...

調味料や、お酒など

何千年ものあいだ紅麴食品での事故は一度も起きていないのだ!

3

米麹などのAspergillus属は、酵素力価(分解する力)が強く、醸造品や甘酒などが出来る。

分解できる? ちょっと難しいかも

対して紅麴Monascus属の分解する力は非常に弱く、酵素力価はほとんど無い。

このように、紅麴菌自体がデリケートで、他菌に汚染されやすいのだ。

6

まとめ!!

長期培養の紅麴はNG! 菌の特性も含め、リスクが大きい。

出来る限り、紅麴料理(食事)から避けるべし!

製麹は2~3週間の培養で衛生管理されて作られた紅麴は安全なのじゃ!

これからも安全な紅麴を使用した味噌や甘酒が、おたまやから販売されるぞ!

4

しかし!これらをクリアできた。褒美に紅麴から素晴らしい価値が生み出される。

コレステロールの合成を減らす働きのある『モノコリンK』などがあるのだ!

これは化学合成されるスタチン系で病院などでの処方箋と同等の成分なのだ。