

## <宇宙食>

### ミキプルーンエキストラクトスティック

プルーンは、昔から健康食品として知られており、古代ギリシャでは「神の食物」と呼ばれていました。三基商事株式会社(ミキ)の創設者である門田敏量は、プラムの持つ多様な栄養素に着目し、試行錯誤の結果、プルーンから栄養素を破壊することなく抽出する水抽出法を考案し、ミキの基本商品となったミキプルーンエキストラクト(ミキプルーン)の製造に成功し、1972年より販売を開始しました。

現在、ミキプルーンは日本国内だけでなく台湾でも好評を得ております。

ミキはカルフォルニアにある子会社農園でプラムを育成・収穫・乾燥の後、日本にあるミキの工場に送り、水抽出法で長時間かけてプルーンエキスを採取します。

ミキプルーンは健康食品で、その主成分は、カロチン、ビタミンB1/B2/B6、ナイアシン、ペクチン、パントテン酸、ポリフェノール、カリウム、リン、カルシウム、マグネシウム、ホウ素、鉄分で、筋肉と血液を作る重要な三栄養素であるビタミン、タンパク質(アミノ酸)、ミネラルで構成されています。

ミキプルーンは2013年2月、JAXA(日本宇宙航空研究開発機構)から宇宙飛行士の健康増進食品として宇宙食に指定されました。ミキが宇宙食であるミキプルーンをスティック状にした理由は、宇宙船の中で定時に定量を手軽に衛生的に摂取するためです。ミキプルーンに含まれている栄養素の宇宙食としての有用性を示す例をご紹介します。

1. 宇宙では宇宙飛行士は多量の放射線を浴びます(宇宙1日滞在で地上半年分の被曝と言われています)。

そのため体内では放射線の影響を減少させるため大量の活性酸素が発生します。しかし、同時に活性酸素は急速な老化も促進します。

ポリフェノールは抗酸化力が強いので、急速な老化を防止します。ミキプルーンは老化を遅らすことができます。

2. 宇宙は無重力空間ですので、骨に負担が掛からず、骨からカルシウムが排出されて骨粗鬆症(骨が海綿状となる症状で別名は骨多孔症)になりやすい状況となります。ホウ素はカルシウムの排出を防ぐ効果があり、骨粗鬆症を予防します。この効果は閉経後の女性に多い骨粗鬆症に有効です。

3. 無重力状態の宇宙では膀胱が圧迫されないため、尿意を感じず、排便作用も低下します。ペクチン(果実の細胞壁の中層を形成するコロイド性の多糖類の食物繊維)は便秘解消に役立ちます。ミキプルーンは便秘に効果があります。

4. ミキプルーンにはカリウムが多く、ナトリウムが少ないので、細胞膜の浸透圧を良好にして、細胞の活性化を維持できます。

配送：海外は注文後10日前後(日本からの発送)/国内は注文後5日前後

### 栄養成分表示 (製品1本18gあたり)



熱量	49kcal
たんぱく質	0.4g
脂質	0g
炭水化物	12g
食塩相当量	0.004g
カリウム	167mg