

## 体外試験による消化管での鉄吸収率シミュレーション

「黒米母湯」に含まれる鉄の挙動について、体外消化試験(in vitro)により消化管内環境を模した条件下で比較評価を行いました。

本データは、体外消化試験(in vitro)により、消化管内環境を模した条件下で鉄の挙動を比較したものです。

本試験結果は、人体における鉄の吸収や健康への効果を示すものではありません。

体外試験における鉄挙動のシミュレーション結果は以下の通りです。

- ・ 母湯: 17~35%
- ・ 対照群の鉄剤(ピロリン酸鉄): 10~25%
- ・ ホウレンソウ: 1.7~2%
- ・ 牛肉(赤身肉): 20~35%

各食材に含まれる鉄の形態と体外試験上の特性

牛肉に含まれる鉄は主にヘム鉄であり、体外消化試験条件下では数値上の範囲が確認されました。

ホウレンソウは鉄を含む食材ですが、非ヘム鉄に分類されます。また、シュウ酸(Oxalate)やフィチン酸(Phytate)などの成分が含まれており、体外試験条件下では数値上の範囲が確認されています。

食事補助用の鉄剤について(参考情報)

一般的な鉄剤には、硫酸鉄、グルコン酸鉄、クエン酸鉄、ピロリン酸鉄など、主に非ヘム鉄が用いられています。

体外試験および既存文献では、これらの鉄の挙動は試験条件により幅があることが示されています。

### 「黒米母湯」鉄分吸収率分析

