

脂質異常症の基準

「動脈硬化性疾患予防ガイドライン 2022 年度版」の改訂で、脂質異常症の診断基準値に、従来の「空腹時の血中中性脂肪」に加え、新たに「随時（非空腹時）の血中中性脂肪」が設定されました。

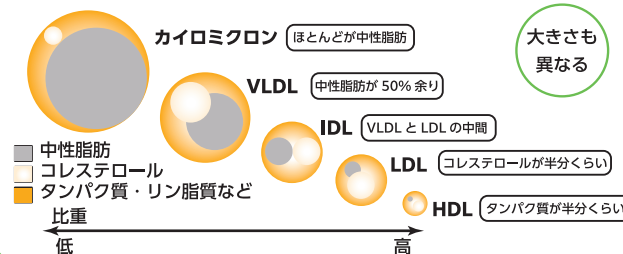
| LDL コレステロール | HDL コレステロール | 中性脂肪 | Non-HDL コレステロール |
|------------------------------------|-------------|-------------------------|------------------------------------|
| 140mg/dl 以上 境界域 120~139mg/dl | 40mg/dl 未満 | 150mg/dl 以上 (空腹時採血) | 170mg/dl 以上 境界域 150~169mg/dl |
| | | 175mg/dl 以上 (非空腹時採血) | |

これまで、空腹時の中性脂肪が高いほど冠動脈疾患や脳梗塞リスクが高まることは分かっていましたが、新たに食後の中性脂肪が高いほど、これらのリスクが高まることになってきました。*1-3

*1: J Atheroscler Thromb, 28, 1275, 2021
*2: Am J Epidemiol 153, 490, 2001 *3: J Epidemiol 32, 303, 2022

これらリスクが高まる理由は、食後の中性脂肪が動脈硬化促進に関わっているからです。*4
食後の中性脂肪は、コレステロールと一緒にカイロミクロンというリポタンパクに含まれる形で血中を流れています。中性脂肪が増えすぎると、カイロミクロンが分解されたカイロミクロンレムナントや小型化した LDL が増えて、これらは血管壁に入り込み動脈硬化を進行させる原因となります。*5
食後の中性脂肪が増えすぎないように、食生活に気をつけましょう。

リポタンパクの種類



*4: 動脈硬化, 27, 319, 2010 *5: 人間ドック, 31, 413, 2016

エムジーファーマは、豚が肥りにくくなったことから発見された独自素材「グロビンペプチド」とナップルを軸に日本だけでなく海外でも問題になっている生活習慣病、特に脂質代謝異常（中性脂肪）に着目して人々の健康をサポートしたいと考えています。

メタップ 原料の特性

| | | |
|-------|-----------------|--|
| 性状・外観 | 白色～淡黄色の粉末 | |
| 溶解性等 | 水溶性 | |
| 安定性 | 酸性pHにおいて安定、熱に強い | |
| 加工性 | いろいろな食品形態に添加可能 | |

メタップ 製品仕様

| | |
|---------|-------------------------|
| 包装 | 10kg PE/クラフト袋 |
| 原材料表記 | グロビンペプチド、グロビン蛋白分解物 |
| 機能性関与成分 | グロビン由来バリン-バリン-チロシン-プロリン |
| 分類 | 食品 |
| 賞味期限 | 製造日より5年 |
| 保存方法 | 常温（乾所） |



ロート製薬グループ
MGP エムジーファーマ株式会社
〒567-0085 大阪府茨木市彩都あさぎ7-7-25
ホームページ <https://www.mgpharma.co.jp>
お問い合わせ Tel.072-643-1117

ロート製薬グループ
MGP
エムジーファーマ株式会社

【技術者向け資料】

独自開発の 脂肪対策成分

メタップ Active+Healthy+Life
METAP

一般名：グロビンペプチド、グロビン蛋白分解物

機能性表示食品
特定保健用食品
対応原料



様々な食品に添加する事ができます!!



*メタップはエムジーファーマ社「グロビンペプチド」の登録商標です。

肥満の元は「中性脂肪」

内臓脂肪・皮下脂肪・体脂肪は**中性脂肪**!

ダブつく皮下脂肪やコワイ内臓脂肪など体脂肪の大部分が中性脂肪が原因。中性脂肪値が高い人は肥満になる可能性が高いということになります。

さらに! 食事の**脂**も**糖**も**中性脂肪**に!

肉の脂や揚げ物の油などの脂肪は、消化酵素によって分解され吸収されますが、エネルギーとして消費されず余った分は中性脂肪として体に蓄積されます。また糖質も余った分は中性脂肪として体に蓄積されます。その結果、**9割以上の中性脂肪**は食事から摂取したものになります。

食事の脂肪・糖は分解されて全身に!



分解されて全身へ

気になる脂肪はすべて**中性脂肪**が原因



溜まった脂肪を放っておくと...

- 腎不全
- 神経障害
- 脳卒中
- 認知症
- 心臓病

よくない生活習慣の積み重ねが病気を引き起こす原因に

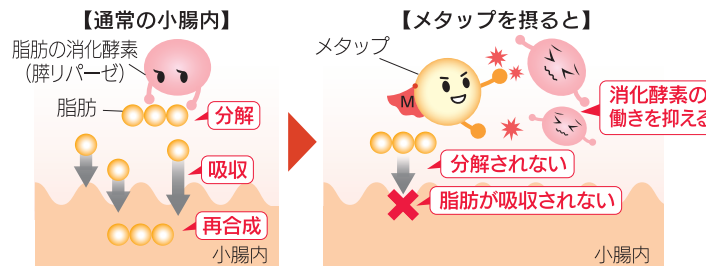
中性脂肪

が気になる方に!

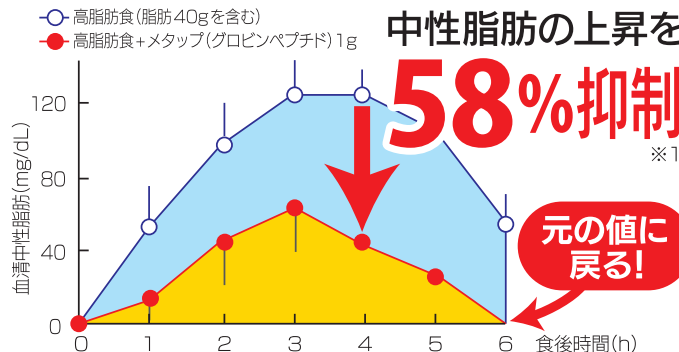
“メタツプ” (グロビンペプチド)とは?

メタツプ(グロビンペプチド)驚異のパワー その1
「食事の脂肪の吸収を抑える」

食事で摂取した脂肪は膵リパーゼという消化酵素が分解し小腸から吸収され、血中に入ると中性脂肪として体中に運ばれます。メタツプは、この膵リパーゼの働きを阻害して脂肪が体に吸収されにくいようにします。1回当たりメタツプ1gを摂取すると食後の中性脂肪を58%減らす効果があります。また、食後6時間後には元の値に戻り、食べた脂を「なかったこと」に出来ます。

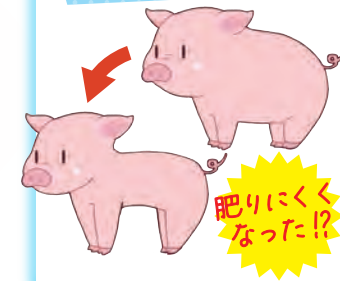


【食後の血中中性脂肪増加量】



※1: 中性脂肪の曲線下面積(日食誌, 52, 71, 1999)

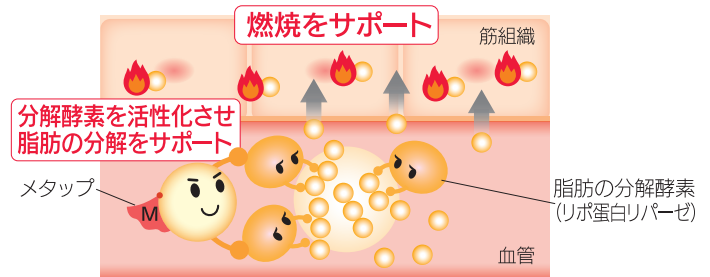
~「メタツプ®」開発秘話~



過去、様々なプロジェクトを実施する中で、ブタを早く肥えさせる飼料添加物を開発するというものがありました。しかし、ある成分を摂取させた**ブタは肥るところか、逆に肥りにくくなったんです。**その後、その原因を追求する研究が始まり、「メタツプ®」が誕生しました。

メタツプ(グロビンペプチド)驚異のパワーその2
「中性脂肪をすばやく分解」

メタツプは血中の中性脂肪代謝酵素「リポ蛋白リパーゼ」の働きを高め、血中に取り込まれた中性脂肪の代謝を促進し分解します。



メタツプ(グロビンペプチド)驚異のパワーその3
「中性脂肪の蓄積を抑える」

メタツプは脂肪細胞の分化を抑制し脂肪細胞が脂肪を溜め込み成熟脂肪細胞になるのを抑制し、脂肪細胞を太りにくくします。*



※脂肪細胞が脂肪を溜め込み大きくなる事