

ローヤルゼリー Royal Jelly

◆ ローヤルゼリーとは

蜂蜜とローヤルゼリーが混同されがちですが、両者は全く異なる物です。蜂蜜は、ミツバチが採取した花の蜜をお腹の中で消化・分解し、その後更に濃縮したもので、約80%が糖分でできています。一方ローヤルゼリーは、ミツバチが集めた蜜と花粉でできた団子状のものを若い蜂が一旦食べて消化吸収し、更に体内で王乳化して分泌されたものです。



生ローヤルゼリー

◆ 特性

1、外観、特徴

ローヤルゼリーは若い働き蜂の頭部にある咽頭腺などから分泌され、淡い乳黄白色の糊状を呈した物質です。特有の香味と収れん性(舌を刺すような酸味)があります。

2、成分

アミノ酸	プロリン リジン グルタミン酸 アルギニン グリシン アラニン バリン ロイシン イソロイシン キヌレリン セリン スレオニン タウリン アスパラギン酸 オキシリジン シスチン メチオニン オキシプロリン フェニルアラニン トリプトファン ヒスチジン β-アラニン γ-アミノ酪酸 アデノシン	糖類	グルコース フラクトース マルトース シュクロース ゲンチオビオース
ビタミン	B1・B2・B6・B12 ニコチン酸 葉酸 パントテン酸 ビオチン イノシトール アセチルコリン	ミネラル	カリウム ナトリウム カルシウム マンガン クロール 鉄 亜鉛 銅 マグネシウム
その他 脂質	フェノール性ワックス 磷脂質 糖脂質 24-メチレンコレステロール AMP	脂肪酸	セバシン酸 オレイン酸 10-ヒドロキシデセン酸 10-ヒドロキシデカン酸 パルミチン酸
		酵素	コリンエステラーゼ 酸性フォスタファーゼ グリコースオキシダーゼ
		その他	ビオプテリン ネオプテリン コハク酸 アセチルコリン など

3、歴史

ローヤルゼリーの歴史はとても古く、ヨーロッパでは紀元前321年頃アリストテレスがミツバチの巣内に蜂蜜とは異なった物質が存在することを発見して、著書に書き記しています。また、中国では中国最古の薬物書『神農本草経』に記されており、ローヤルゼリーの効能を認めています。中でも、1954年ローマ法王ピオ12世が80歳を越す高齢で病床につき危篤に陥った際、ローヤルゼリーの投与によって奇跡的に回復したと言う話は特に有名です。

ローヤルゼリーに含まれる40種類以上の栄養素が、お互いに作用しあって素晴らしい効果・効能をもたらしてくれます。まさに理想的な純天然滋養品と言えるでしょう。