

홍국에 함유되어 있는 모나콜린-K (Monacholine-K)란?

1979년 일본 동경대 교수인 아키라엔도 박사는 모나스커스속 (Monascaceae)의 배양물로부터 Monacholine-K라는 콜레스테롤 합성 저해제를 발견한 이후 계속적으로 모나콜린 J와 L을 발견하는데 성공하였습니다.

홍국에 함유되어있는 모나콜린-K (Monacholine-K)는 전체 모나콜린계의 80%를 차지하며 내인성 콜레스테롤 생합 성 경로의 속도 결정 단계인 HMG-CoA 환원효소를 특 이적으로 억제함으로써 저밀도지단백질(LDL)과 결합된 콜레스테롤 농도를 저하시켜 혈중 콜레스테롤량을 감소 하게 만드는 것으로 밝혀졌습니다.

monacolin-K 구조 (=lovasatin)

모나콜린-K 란?

이러한 유사체의 구조식은 β -hydroxy-delta-lactone 구조를 가지고 있으며, 가수분해에 의해 고리가 깨져서 이룬 부분 형태가 HMG-CoA 환원효소의 HMG 부분과 유사한 구조를 띠고 있어 길항저해작용을 통해서 세포내 콜레스테롤을 저하 시킵니다.

간장 세포내 콜레스테롤이 감소하게 되면 콜레스테롤을 보충하기 위해 간장세포표면의 LDL 수용체가 증가하여 조직 내로 콜레스테롤의 이행이 증가하기 때문에 혈액 중의 LDL-콜레스테롤 수치가 감소하게 됩니다.

[참고문헌]

- 1. 日本 야에가키발효기연(주) 제공자료
- 2. New Food Industry 2000 Vol.42.No.6 다마다 히데아키 (日本야에가키발효기연(주))
- 3. 식품저널 2000.11월호

[바이오식품 제품문의]

TEL: 02-575-6066 FAX: 02-577-3691

E-Mail: biofood@takara co kr





순환계 질환 사망율 1위!!

막혔던 혈액순환의 문을 흥국(紅麴)이 열어드립니다.

정상적인 콜레스테롤수치 유지는 성인병 예방의 시작입니다.

콜레스테롤 생합성을 억제하는 홍국이 함유된 <mark>홍국-W</mark>

일과 중에 늘상 몸이 나른한게 기지개를 펴도 몸이 찌뿌듯하시다구요?

기름진 음식을 즐겨 드셔서 고지혈증과 순환계 질환이 걱정이시라구요?

아침마다 쩌릿쩌릿 하시면서 혈압이 올라가신다구요?

40대가 되면서 몸이 묵직한게 늘상 피곤하시다구요?

이런 분들을 위해 태어났습니다 - 홍국-W

홍국(紅麴) 복용시 콜레스테롤의 변화

I. 총 콜레스테롤 수치의 변화



II. LDL-콜레스테롤 수치의 변화



