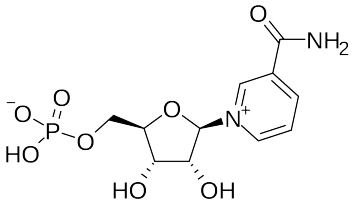
# β-NMN（国内加工品）

## 概要

β-NMN（ニコチンアミドモノヌクレオチド、NMN）は、ブロッコリーやアボカド、豚肉など幅広い食品に微量に含まれます。またNMNは、2020年3月の食薬区分改正で非医薬品リストに追加されて以来、今もなお国内の健康食品市場で関心が高い食品成分です。



NMN（nicotinamide mononucleotide）
CAS：1094-61-7
分子式：$C_{11}H_{15}N_2O_8P$

## 特徴

### 高純度品

・HPLC分析による**純度99.0%以上**を規格化

・日本食品分析センターによるNMR分析の結果、サンプル3ロット全てで**β-NMN含有率が99.9%**

表-2　検体の純度

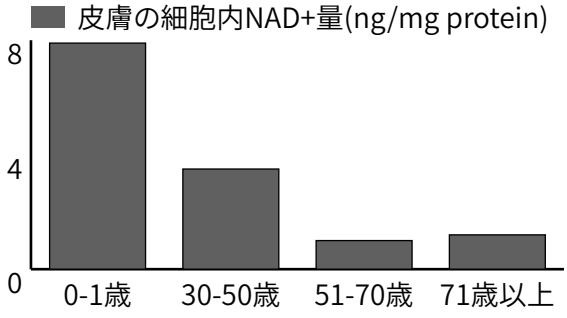
| 検体 | 純度（%） |
|---|---|
| 1） | 99.9 |
| 2） | 99.9 |
| 3） | 99.9 |

一般財団法人 日本食品分析センター

## 報告

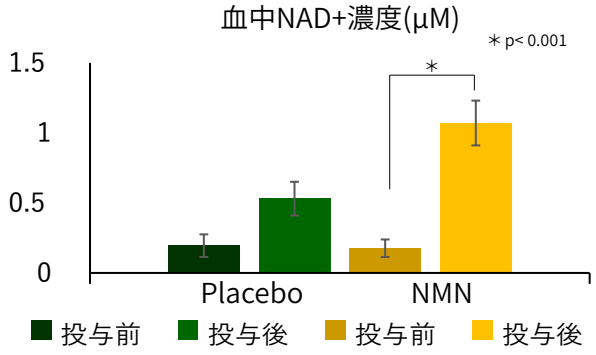
NMNを摂取すると、体内でNAD（ニコチンアミドアデニンジヌクレオチド）に変換され、NADが様々な酵素反応に関与することで、エイジングケアなどの効果をもたらすことが期待されています。

①血中NAD量は加齢とともに減少




PLoS ONE 7(7): e42357. より改変

②NMN250mgを12週間継続摂取で血中NAD量が増加




npj Aging 8, 5 (2022).より改変

## 規格

| | | | |
|---|---|---|---|
| 入目 | 1kg, 5kg | 性状 | 白色から淡褐色の粉体 |
| ゆるめ嵩密度 | 0.5g/mL以上 | 水分 | 1.0%以下 |
| 重金属 | 10ppm以下 | 純度（β-NMN） | 99.0%以上 |
| 鉛 | 0.5ppm以下 | 一般生菌数 | 1,000CFU/g以下 |
| カドミウム | 0.5ppm以下 | カビ・酵母 | 100CFU/g以下 |
| ヒ素 | 0.5ppm以下 | 大腸菌群 | 陰性 |
| 水銀 | 0.5ppm以下 | サルモネラ菌 | 陰性 |

地球の恵みを、社会の望みに。
エア・ウォーター・パフォーマンスケミカル

基礎化学品事業部 無機・酢酸塩営業部
TEL：044-540-0104（直通）
WEB：https://www.awpc.co.jp/contact/

Copyright © AIR WATER PERFORMANCE CHEMICAL INC. All Rights Reserved.
本情報の目的外での使用を禁じます。