



10月28日 (水曜日)

食品化学新聞社

発行所

〒101-0051 東京都千代田区神田神保町3-2-8
電話 ☎03-3238-7818(代表) FAX03-3238-7898
E-mail HJ@foodchemicalnews.co.jp

<http://www.foodchemicalnews.co.jp>

毎週水曜日発行
年間購読料21,000円(税込み)
振替:00140-5-17557

シクロケム

アスタ包接体開発

シクロデキストリンで機能向上を確認

シクロケム(兵庫県神戸市、☎078・302・7003)は、武田紙器、富士フィルムと共同でアスタキサンチンをシクロデキストリンで包接する技術を開発し特許を申請した。この包接化により抗酸化活性が高まり、吸収率や安定性も向上することを特許のなかで報告している。アンチエイジングをコンセプトとしたサプリメントのほか、ドリンクや化粧品、一般食品など幅広い利用が進めそうだ。

アスタキサンチンはへマトコッカス藻から得られる天然カロチノイド色素でβ-カロチンの10倍、トコフェロールの1000倍という高い抗酸化活性を持つ人気成分であるが、不安定で分解され易いという問題があった。そこで同社はアスタ

キサンチンを安定に保つために、アスタキサンチンとγ型のシクロデキストリンで包接体にする手

法を開発、特許を申請した。この包接体にトコフェロールを追加することで、より抗酸化活性の高い製品も作ることができるといふ。

また、吸収率の調査では、ラットにAX投与量を20mg/kgになるように包接化合物を経口投与したところ最高血中濃度は1.43倍、血中濃度・時間曲線下面積は1.56倍上昇し、吸収効率がアップしていた。

同社はこれまでもシクロデキストリン包接技術により、コエンザイムQ10、イソフラボン、くま笹エキス、レチノール、リノール酸などで製品化に成功しており、ユーザーから「商品の差別化ができる」として実績を挙げている。

アスタキサンチンは体内の過剰な活性酸素を抑

え、シミやしわの改善、動脈硬化や心臓病の予防、免疫力強化など数多くの機能が報告されている。