

連載 インタビュー



社概要
ドイツワッカーケミー社のシクロデキストリンとその関連製品、スペシカル製品、ファイブ日本総代理店を取り扱う7月に設立。
03・5614・7147

シクロケム

代表取締役社長

寺尾 啓二氏

ターなどの除菌効果やインフルエンザなどの抗ウイルス作用について有効なデータが出てきています。また口臭抑制でもかなり期待できるものだと

今年の展開は。
寺尾 現在本を執筆中で、美容分野でローヤルゼリー製品を作りま

します。今年前半には発売できると思います。同様にもう一つ今年前半にニューシラード・マスカヘルスの供給するプロポリスを国内に向けて上市します。プロポリスはビネスも一つの目的ではありませんが、それよりも神経線維腫症(NF)患者に対し

です。しかし悩んでいる人は決まっています。そうした中でNFのURE Japanの丸田先生が、マスカヘルスのプロポリス(Bio 30)にPAK遮断によるNF腫瘍の増殖を抑える効果を見出し、現在海外では治験も実施中です。マスカヘルス社と独占

できる環境を整えます。これが私どもの今年一番のやるべきことだと思っています。
寺尾 アスタキサンチンです。アスタキサンチンは高いフリーラジカル消去能を持つ物質です。しかし、不安定で光に当たり続けると成分が消滅してしまいます。これをCD包接化により遮光しながらも安定化させることに成功しています。さらにタタシEを加えることで極端に抗酸化能が上がるアイテムもあります。
寺尾 天然素材ですが、自

然から取り出して集めたものというのには既に自然の状態ではないので安定性にかけるものが多くあります。製品化して、2年たった後、その物質は保たれているのか。配合したときに壊れるかどうか、光や熱に弱いものかという点を健康メーカーは念頭に入れ製品作りを行ってほしい。不安定な物質を安定にする技術も私どもは持っています。吸収性が高まる1が2になる技術は一般受けしますが、安定性を保つ「マイナスイオン」にする技術も重要で、業界に向けて提案を続けていきます。

売上げ26%の伸び／αシクロデキストリン、メタボ分野で期待

昨年を振り返ると、寺尾 シクロケムとしての売上げは26%アップしました。8億が約10億になった形です。グループ全体では16億に達しました。その要因として一つはCQ10の包接体が三菱ケミカルと、共同でマーケティングを開始し、成果の一つとして大手のCQ10包接体商品が上市された点も大きいと思います。

このほか、CDに関するのは5月にオーストリアのウィーンで国際シクロデキストリンシンポジウムがあるのですが、そこで4件の研究成果を発表する予定です。

その一つにORACCの測定方法に関する日本食品分析センターとの共同発表があります。抗酸化能を評価するORACCという指標はアメリカが中心となり広がっていますが、日本側からの提案が、メチル化シクロデキストリンを加えることで「水溶性物質も脂溶性物質も同時にORACCの評価ができる」という発表です。

コラーゲン産生に関わっている、昨年日本臨床栄養学会で発表したものが評価を受け、論文文化の依頼が学会側から来ており、現在取り組んでいます。

コラーゲン産生に関わっている、昨年日本臨床栄養学会で発表したものが評価を受け、論文文化の依頼が学会側から来ており、現在取り組んでいます。

販売契約を結ぶ私どもは、プロポリスにCD包接化を施し、体内に吸収されにくく不安定な有用成分の吸収性と安定性を高めた製品を開発し、国内でもBio 30が使用

されている。不安定な物質を安定にする技術も私どもは持っています。吸収性が高まる1が2になる技術は一般受けしますが、安定性を保つ「マイナスイオン」にする技術も重要で、業界に向けて提案を続けていきます。

また難消化性デキストリンのαシクロデキストリン(以後、αCD)がメタボリックとアレルギー関係で、数々の有効性を示す研究成果が明らかになっていくなかで、少しずつ注目されてきています。

αCDはコメやパンなどのでんぷんが体内で分解されるのを抑える効果が確認されています。最近の研究で砂糖の甘みはそのままで体内への吸収を抑制する作用が明らかになりました。

砂糖の1割の分量を配合することで効果が確認されています。競合品と比較すると約3倍量加える必要がありますが、αCDの値段がキロ1000円なので、値段的に抑えるのが難しいです。

αCDはコメやパンなどのでんぷんが体内で分解されるのを抑える効果が確認されています。最近の研究で砂糖の甘みはそのままで体内への吸収を抑制する作用が明らかになりました。

αCDはコメやパンなどのでんぷんが体内で分解されるのを抑える効果が確認されています。最近の研究で砂糖の甘みはそのままで体内への吸収を抑制する作用が明らかになりました。

αCDはコメやパンなどのでんぷんが体内で分解されるのを抑える効果が確認されています。最近の研究で砂糖の甘みはそのままで体内への吸収を抑制する作用が明らかになりました。

αCDはコメやパンなどのでんぷんが体内で分解されるのを抑える効果が確認されています。最近の研究で砂糖の甘みはそのままで体内への吸収を抑制する作用が明らかになりました。

αCDはコメやパンなどのでんぷんが体内で分解されるのを抑える効果が確認されています。最近の研究で砂糖の甘みはそのままで体内への吸収を抑制する作用が明らかになりました。

αCDはコメやパンなどのでんぷんが体内で分解されるのを抑える効果が確認されています。最近の研究で砂糖の甘みはそのままで体内への吸収を抑制する作用が明らかになりました。

αCDはコメやパンなどのでんぷんが体内で分解されるのを抑える効果が確認されています。最近の研究で砂糖の甘みはそのままで体内への吸収を抑制する作用が明らかになりました。

αCDはコメやパンなどのでんぷんが体内で分解されるのを抑える効果が確認されています。最近の研究で砂糖の甘みはそのままで体内への吸収を抑制する作用が明らかになりました。

αCDはコメやパンなどのでんぷんが体内で分解されるのを抑える効果が確認されています。最近の研究で砂糖の甘みはそのままで体内への吸収を抑制する作用が明らかになりました。

αCDはコメやパンなどのでんぷんが体内で分解されるのを抑える効果が確認されています。最近の研究で砂糖の甘みはそのままで体内への吸収を抑制する作用が明らかになりました。

αCDはコメやパンなどのでんぷんが体内で分解されるのを抑える効果が確認されています。最近の研究で砂糖の甘みはそのままで体内への吸収を抑制する作用が明らかになりました。

αCDはコメやパンなどのでんぷんが体内で分解されるのを抑える効果が確認されています。最近の研究で砂糖の甘みはそのままで体内への吸収を抑制する作用が明らかになりました。

αCDはコメやパンなどのでんぷんが体内で分解されるのを抑える効果が確認されています。最近の研究で砂糖の甘みはそのままで体内への吸収を抑制する作用が明らかになりました。

αCDはコメやパンなどのでんぷんが体内で分解されるのを抑える効果が確認されています。最近の研究で砂糖の甘みはそのままで体内への吸収を抑制する作用が明らかになりました。

αCDはコメやパンなどのでんぷんが体内で分解されるのを抑える効果が確認されています。最近の研究で砂糖の甘みはそのままで体内への吸収を抑制する作用が明らかになりました。

αCDはコメやパンなどのでんぷんが体内で分解されるのを抑える効果が確認されています。最近の研究で砂糖の甘みはそのままで体内への吸収を抑制する作用が明らかになりました。

αCDはコメやパンなどのでんぷんが体内で分解されるのを抑える効果が確認されています。最近の研究で砂糖の甘みはそのままで体内への吸収を抑制する作用が明らかになりました。

αCDはコメやパンなどのでんぷんが体内で分解されるのを抑える効果が確認されています。最近の研究で砂糖の甘みはそのままで体内への吸収を抑制する作用が明らかになりました。