

## news

## シクロデキストリンの 有用性①

### γCD包接による 機能性素材の特性改善

#### シクロケム

シクロデキストリン（以後、CD）は馬鈴薯やトウモロコシの「でん粉」から得られる、天然に存在する環状のオリゴ糖。カップのような形状をしておりその中にCOQ10や、αリポ酸、アスタキサンチン、クルクミン、フェルラ酸、プロポリスなどの成分を取り込むことで、腸管までの「運び屋」となり安定性

や吸収性が高まり成分の生体利用能を向上する。例えはCOQ10・γCD包接体は、30mgのごく少量で肌質の改善や筋肉保護・増強などの利点が生じる。

素（アミラーゼ）により酵素分解されるが、ゲストとなる成分を包接することで水に対して不溶性となり、酵素分解されなくなる。そこで、γCDに包接され腸内まで運ばれた成分がどのように離し、吸収されるのかについてが疑問点となって

その結果、COQ10を包接したγCDは24時間後でもまったく分解されなかつた。しかし同様の条件下で胆汁酸の成分であるタウロコール酸を添加して酵素分解反応を見

で、COQ10・γCD包接体のγCD酵素分解反応について検討した。

その結果、COQ10を包接したγCDは24時間後でもまったく分解されなかつた。しかし同様の条件下で胆汁酸の成分であるタウロコール酸を添

加して酵素分解反応を見

たところ、液状は水分散

いた。CDを供給するシクロケムはこのメカニズムを解明した。

#### 脂溶性物質の吸収工程明らかに

いた。CDを供給するシクロケムはこのメカニズムを解明した。

シクロケムは実際の腸内の環境を想定し、γCDがアミラーゼによって酵素分解される条件下

性質がある。ただγCD単体では腸管内で消化酵素

か、αCD、βCDの種類があるが、γは消化性、αとβは難消化性という

性質がある。ただγCDがアミラーゼによって酵素分解される条件下

ズムが明らかになった。

平成19年～21年の間、国立健康・栄養研究所が指揮を執り、アベストが主因の中皮腫、トリエノールの生体利用率を高めて評価する研究が行われた。研究に携わったのは医薬基盤研究所、大阪大学、東北大

学、名古屋學芸大学等5

大学、シクロケム、オリザ油化等3企業。トコトリエノールをγCDで包

接することで吸収性が高まつたが、シクロケムは名古屋學芸大学との共同

でこのメカニズムを上記の手段で明らかにした。