

インタビュー



概要
ドイトツッカーケミー社のシクロデキストリンとその関連製品、スペシャルティ...

シクロケム

代表取締役社長

寺尾 啓二氏

CDの引き合いは、寺尾 シクロデキストリン(以下、CD)は、機能性の認知と共に知名度も高まり、かなり頻繁に引き合いが来るようになっていきます。

現在は秋口に向けて大手の商品化の話も複数進んでいる状況です。

シクロデキストリンにはα、β、γと種類がありますが、研究が進むにつれ、これらの異なる魅力が明らかになってきており、クライアントの要望にあった形のCDを提案しています。

脂溶性の素材は包装の効果を思い出せるものが多いと聞きました。

寺尾 そもそもα、β、γをγCDで包装することによる安定性・吸収性の変化を臨床試験などで確認してきた中で、α、β、γ以外にも機能性素材、特に脂溶性の成分はγCDで包装することで安定性・吸収性の向上につながるものが多いことが明らかになっていま

ま脂溶性の成分が出ていますが、生理活性を持つ成分は不安定で、胃を通過する際に影響を受けるものも数多く見られます。例えば、αリポ酸はそのままでは胃の中に入ってから4分後には胃液の影響で60%強が重合化、粘調になり、お互いが適役であると言えます。

シクロデキストリンの引き合い高まる

す。例えば、αリポ酸、クルクミン、アスタキサンチン、ローヤルゼリー、プロポリスなどで効果を確認しています。今、市場にはさまざま

くっつきあつてぐちゃぐちゃになっています。通常、胃の中を通過するのは30分~1時間ほどですが、こうした固まりは腸管で吸収されず、実際に吸収されるのは全体

上記に挙げた素材に限らず、安定性や吸収性に関して相談を受けた場合には私どもはいつでも協力をいたします。

糖に分解され吸収されるのを阻害する作用があるだけでなく、αCDだけの特別の効果として砂糖も同様に分解・吸収を抑制します。同じく砂糖に有効な商品としてアラビノースがありますが、これには脂質の吸収抑制効果はありません。

余分な吸収を抑えます。脂質に関しては飽和脂肪酸のみを吸着して排泄します。体に有用な不飽和脂肪酸には影響しません。

一方、糖質に関しては食物繊維や他の難消化性デキストリンと同様にパン、ご飯、うどん、いもなどの炭水化物がブドウ

糖に分解され吸収されるのを阻害する作用があるだけでなく、αCDだけの特別の効果として砂糖も同様に分解・吸収を抑制します。同じく砂糖に有効な商品としてアラビノースがありますが、これには脂質の吸収抑制効果はありません。