

生活習慣病予防効果などを解説

「リンゴ」「ハチミツ」「カレールー」テーマに コサナ

マヌカハニーやα-オリゴ糖(α-シクロデキストリン)などに関連する健康食品を販売するコサナ(東京都中央区、03・62262・151)は3日、「第12回美容と健康を科学するコ

サナのセミナー」を開催。今回は「リンゴとハチミツとカレールの健康増進成分」をテーマに、同社の寺尾啓三社長(写真)がアディポネクチン産生促進による生活習慣病予防効果などを解説した。



そこで、同社ではアディポネクチンの産生促進が期待できる機能性物質として、リンゴの果皮や苦丁茶に含まれるウルソール酸、ニュージラント産のマヌカハニー、ターメリック(ウコン)に含まれるクルクミンに着目。ウルソール酸やクルクミンは体内での吸収効率が悪いことが難点だったが、同社ではγ-オリゴ糖で包接することで、その吸収性を飛躍的に向上させることに成功。また、マヌカハニーは、α-オリゴ糖と組み合わせた「マヌカハニーαオリゴパウダー(MAP)」とすることで、さらなる相乗効果が期待できるとを導き出した。

同社では、γ-オリゴ糖包接のウルソール酸およびクルクミン、MAPを配合したゼリータイプのサプリメント「マヌカハニーとリンゴのデザート」を販売しており、消費者への啓もうとともにさらなる拡販に取り組みでいく考えだ。

高BMI(25以上)、高血糖、高血圧、抗コレストロールといった「メタボリックシンドローム」の状態は、心筋梗塞、脳梗塞など突然死につながる重篤な疾病の引き金となるが、一方で脂肪細胞から分泌されるアディポネクチンを増やすことで、生活習慣病やがんなどの疾病を抑制できるとも分かっている。