

α・オリゴ糖

「血糖値上昇抑制」でSR完了

シクロケム

シクロケム(東京都中央区、☎03・5614・7147)は、抗肥満・ダイエット向け素材としてα・オリゴ糖(α・シクロデキストリン)の提案に力を入れている。

同品は、一般的な難消化性デキストリンよりも少ない摂取量で血中中性脂肪の低減作用や血糖値の上昇抑制などを確認していることから「スーパー食物繊維」「スーパー難消化性デキストリン」などと言われ注目を集めており、サプリメント

から食品、飲料まで幅広い分野から引き合いが増えているという。血糖値の上昇抑制作用については、機能性表示制度のシステマティックレビュー(SR)を完了しており、すでに複数の顧客が消費者庁に届出を行っている。

α・オリゴ糖は、単体で摂取するだけでなく、その他の素材と組合わせた「α・オリゴパウダー」とすることで機能性成分の安定化や活性維持に役立つことも分かっており、組み合わせる素材次

第では相乗的に機能性が向上するケースもある。特に、抗肥満関連ではダイコンの辛味成分である

MTBI(メチル・チオ・ブテニル・イソチオシアネート)とα・オリゴ糖を組み合わせることでMTBIを安定化し、抗肥満作用が向上することが分かっている。マウスを用いた試験では、高脂肪餌およびMTBIを含有するダイコンα・オリゴパウダーを摂取させたところ、体重の推移が普通餌を与えたマウスとほぼ同等に推移。高脂肪餌のみのマウスは体重が有意に増加したことから、MTBIとα・オリゴ糖の摂取によって体重増加が抑制されることが判明

した。

α・オリゴ糖の有する機能性成分の安定化・活性の維持効果はMTBI以外の成分でも研究が進められており、代表的な

ものではマヌカハニーと組み合わせた「マヌカハニーα・オリゴパウダー」が挙げられる。同社では、こうした特性からα・オリゴ糖を用

いたパウダーを「フレッシュパウダー」と定義し、今後さまざまな機能性素材との組み合わせを研究していく。