

αCD、スーパー難消化性デキストリンとして提案 シクロケム

(株)シクロケム(本社:兵庫県神戸市、☎078-302-7073)では、αシクロデキストリン(αCD)を“スーパー難消化性デキストリン”として提案。同素材を関与成分とした機能性表示食品制度に対応した研究レビューをまとめ、提案を強化している。

同素材は、水溶性食物繊維の一つであり、グルコースが6個環状に連なった構造をしている。環状構造の外側が親水性、内側の空洞が疎水性を示すため、疎水性物質などを空洞に取り込む包接作用を有する。同社では、LDLコレステロール低下効果、食後の血中中性脂肪上昇抑制効果、食後の血糖値上昇抑制効果——の3機能について、研究レビューを実施済み。

血中中性脂肪上昇抑制効果については、トクホの試験方法で認められた軽症者から健常者の男女34人を対象とした試験で、プラセボに対し有意差が確認された。論文は、インパクトファクターの高い査読付き論文「Metabolism」に掲載されている。中性脂肪低減効果を得るための摂取量は“2g”と評価されており、一般的な難消化性デキストリンに比べ半分以下の摂取量で効果が期待できる点が特長で、同社では“スーパー難消化性デキストリン”として提案している。

グループ会社の(株)コサナが同素材を配合した『ピュアファイバー』で現在、機能性表示食品の届出も行っている。