連載／レポート

マヌカハニーの可能性④

虫歯菌への効果を9月に学会発表

シクロケム

マヌカハニー配合の歯磨き粉

近年、ニュースで取り上げられている食中毒菌「カンピロバクター」は、鶏肉を中心とした肉類や牛レバーなどの内臓の生食などが原因でヒトに感染し、腸炎症状を起こす。国内でも患者数が増え続けている。

食中毒菌「カンピロバクター」への有効性確認

これらは食肉そのものが持っている菌で、保存状態の良し悪しに左右されない。

マヌカハニーはこのカンピロバクターに対する有効性があることが、ニュージーランド・ワイカト大学教授・ピーターモラン氏らの研究により明らかになってきた。

カンピロバクターの菌種としてジェジュニ菌とコリ菌が知られており、実際に検出されるのは、ほとんどジェジュニ。

研究ではジェジュニと、コリを増殖させた菌培地の上で、マヌカハニーや通常のハニーなどを添加し、菌を阻止できる最小の濃度（最小阻止濃度）を計測した。

ここで使用されたマヌカハニーは、抗菌活性がフェノール29・4%と同等のもので、これはマヌカハニーの抗菌成分MGOが550mg以上のものに相当する。

試験の結果、20種のジェジュニ、7種のCOLIすべての種に対し、マヌカハニーは1%まで薄めたものでも有効であることが確認され、カンピロバクターに対する有効性が示唆された。

◆◆◆

今年9月18～20日、神戸で開催される第31回日本臨床栄養学会総会において、シクロケム（東京都中央区、☎03・5614・7147）と鶴見大学歯学部前田伸子教授の研究グループとの共同研究による「マヌカハニーの口腔細菌に対する抗菌作用と口臭防止効果」についてなど、2つの学会発表が行われる。

これは歯周病原菌と虫歯原因菌に対する効果について、最小阻止濃度と最小殺菌濃度を測定し、さらに、その抗菌作用に伴う口臭防止効果を検討したもので、他の口腔ケア食品と比べても、少量で効果が発揮できることが確認されている。

マヌカ関連ではエッセンシャルオイルのマヌカオイルについても、抗菌性で知られるティーツリーオイルより3倍の抗菌力があることが確認されている。

特集 I

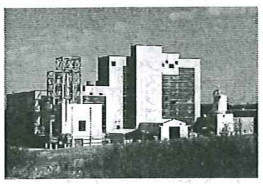
トピック

ドイツ企業の優れた原料包接技術が特徴

シクロケム

シクロケム（東京都中央区、☎03・5614・7147）は、シクロデキストリン（CD）による包接加工を請け負う。

包接加工については最先端のドイツ・ワッカー社との独占契約により、機能性の異なる三種のCD（α、β、γ）を日本で唯一取り扱っていることが特徴。



包接加工により機能性成分の安定化や、生物学的利用能の向上、包いのマスキング、粉末化、可溶化などさまざまな効果が期待できる。

機能性素材を包接することで効果を発揮するγ-CDを用いて包接する素材としてはCoQ10、αリポ酸、アスタキサンチンなどが主流。

同社はCD包接加工を行った機能性成分に関してもさまざまな試験を実施しており、たとえば包接加工を行ったCoQ10とαリポ酸を組み合わせて摂取することで、血糖値の上昇抑制効果や抗疲労効果が期待できることを明らかにしている。

また最近はトクホ飲料にもγ-CDが利用されるケースが増え、飲料メーカー、食品メーカーからの依頼が増加している。