

α・シクロデキストリン

中性脂肪の上昇抑制で機能性表示届け出へ

シクロケム

シクロケム(東京都中央区、☎03・5614・7147)は、健康対象の臨床試験において中性脂肪低減効果が確認されている「α・シクロデキストリン」で、機能性表示食品の開発を目指している。

米国のアーチン社が

実施した試験では、健康な男女34人(平均BMI:25.04)に朝食として市販の高脂肪食(脂肪分26g含有)を摂取させた後に「α・シクロデキストリン」2gを摂取させ、食後1時間ごとの血液中の数値を比較したところ、プラセボ群に対し

てα・CD摂取群では血中中性脂肪が有意に低下したことを確認。

本研究は米国の医学雑誌「メタボリズム」に査読付き論文が投稿されており、シクロケムでは本論文を用いて機能性表示に向けたシステムチェックレビューを構築し、届け出の準備を整えている。

一般の難消化性デキストリンは摂取目安量が5gと設定する製品が多い中、α・CDは1日当たり2gと少量で機能性を発揮できるため、同社ではα・CDを「スーパー難消化性デキストリン」と位置づけ、その優位性を訴えていく考えだ。

マヌカハニートの整腸作用を報告

山村国際高校と共同研究実施へ

コサナ

ニュージーランド・マヌカヘルス社製のマヌカハニートを輸入・販売するシクロケムグループの

コサナ(東京都中央区、☎03・5643・1537)は、マヌカハニートの腸内フローラ改善作用に

関する研究を行う山村国際高校(埼玉県坂戸市)に来年度からの共同研究の開始を依頼した。

山村国際高校2年生の高野美穂さんは、マヌカハニートとインマルトオリゴ糖を併用することで腸内フローラの改善作用が有意に高まることを確認。7月31日～8月2日に開催された「高校生バイオサミットin鶴岡」で発表し、農林水産大臣賞を受賞している。

同研究では、マヌカハニートの有効成分・メチル

グリオキサール(MGO)を900mg/kg含有するマヌカハニートに対し、MGOを250mg/kg含有するマヌカハニートに市販のインマルトオリゴ糖を添加したところ、MGO 900mg/kgに匹敵する腸内フローラの改善作用を示したことを確認したほか、マヌカハニートがインマルトオリゴ糖よりも有意な腸内フローラ改善作用を示したことが、人工甘味料のサッカリンによって乱れた腸内フローラをマヌカハニートの摂取で改善できることも明らかにしている。

なお、高野さんらは今年3月に開催された「ジュニア農芸化学会」でもマヌカハニートの腸内環境改善作用に関する研究を発表し、金賞を受賞した。

コサナでは、マヌカハニートにα・シクロデキストリンを配合することで腸内フローラ改善作用がさらに強化されることをこれまでの研究で明らかにしており、今後は山村国際高校との共同研究を通してさらなるエビデンスの蓄積を目指す考えだ。