

ココナッツオイル(αCD包接体)

αシクロデキストリンで  
有用性をさらに向上

シクロケム

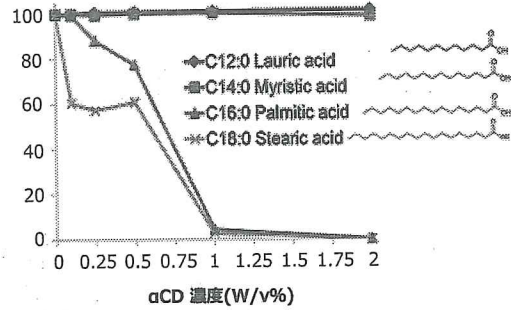
る液中に溶解している脂肪酸含量を分析した。その結果、αCDが長い脂肪酸に対して高い析出作用を有する事が認められた。一方で、中鎖脂肪酸などの鎖長の短い脂肪酸に対しては、析出作用を示さなかった。

シクロデキストリンを用いて機能性素材の生体利用能向上研究を行っているシクロケム(東京都中央区、〒103-5601

4-7-147)は、αシクロデキストリン(αCD)により、ココナッツオイルの有用性をさらに高めるとした研究結果を取得した。

スーパーフードとして注目が集まるココナッツオイルの差別化が狙える有望な組み合わせとして提案を強化していく。

αCDは長鎖の脂肪酸に対して析出作用を示す



不飽和脂肪酸と飽和脂肪酸との比較では飽和脂肪酸に対する析出作用、シス脂肪酸とトランス脂肪酸との比較ではトランス脂肪酸に対する析出が確認されている。

αCDには、中鎖から長鎖までのさまざまな分子で存在する脂肪酸のうち、体にとってあまり良くないとされる成分だけを選択的に析出する機能があることが認められた。

同社が行った試験では、人工腸液に溶解させた脂肪酸に対してαCDの析出作用を検討。さらにそれら脂肪酸の種類におけるαCDの析出作用の違いを調査した。

ヒトの食後小腸液を模した人工腸液に、脂肪酸を溶解させた液体Aと、αCDを溶解させた液体Bを用意し、AとBを等量ずつ混ぜて37°C、100回転/分の時間攪拌。その後、0.2mlのフィルターでろ過して

話題のココナッツオイルには、体内脂肪や脳機能に良いとされるケトン体へと合成される中鎖脂肪酸が豊富に含まれている一方で、体には良くないとされる飽和脂肪酸の長鎖脂肪酸も含有している。

そして同社では、長鎖脂肪酸の析出作用を有するαCDとの組み合わせにより、ココナッツオイルの生体利用能をさらに高める提案を進めている。

また、20°Cを境に固形化してしまうココナッツオイルだが、αCDで包接することでパウダー化することができ、その面でも有用性を高められることが可能だ。