

包接化技術によるコラボで新制度に対応

(株)シクロケム

(株)シクロケムは、“環状オリゴ糖”(シクロデキストリン)を中心とした、次世代のための技術開発に取り組む企業。神戸本社に専門の応用研究ラボを設置し、これまでにシクロデキストリンを応用した包接体製品や技術開発、ビジネス開発を各大学の研究機関などと進めている。新・機能性表示制度(機能性表示食品制度)ではこれらの技術を生かした企業間コラボレーションで提携企業の原料や技術に付加価値を提供していく。

国内外で評価される包接化技術

同社は、健康食品分野で包接化技術を活用することで機能性素材に付加価値を持たせる技術開発を行うパイオニア的企業だ。これまで包接化コエンザイムQ10を中核に、R体 α -リポ酸包接体、アナトー由来のトコリエノールの包接化技術をOEMで展開している。

包接とはコエンザイムQ10など吸収性や安定性が低い成分を環状オリゴ糖のシクロデキストリン(CD)で包接体(ナノカプセル化)とする特殊技術。これにより、吸収性や持続性の向上や、酸素や他物質との配合で分解されやすい素材の弱点も補うことが期待されるという。

同社では包接化した原料による、さまざまな臨床データの構築を全国の大学や研究機関と共同で進めており、その成果は各研究会や海外の査読付き学術誌にも紹介されてきた。健康食品分野では大手原料メーカーが同社の包接化技術を高評価し技術提携したこともある。

こうした研究成果は毎年のようにさまざまな学会で発表されている。昨年だけでも同社社員で神戸大学医学研究科・医薬食品評価科学分野・大学院生でもある古根隆

広氏がドイツで開催された第17回国際シクロデキストリン学会でポスター賞を受賞。島根県松江市で開催された第31回シクロデキストリンシンポジウムでは、同社社長である寺尾啓二氏が「補完・代替医療用機能性食品素材ならびに薬用化粧品素材のシクロデキストリンによるナノテク革命」を特別講演している。

新制度にも生かせるノウハウを構築

同社ホームページではこうした研究内容の一端を見ることができ、「最新研究成果」の欄だけでも、「シクロデキストリンと抗酸化物質を併用したクリルオイルの安定性改善」「シクロデキストリンによる大根の辛味成分の安定化」「 α シクロデキストリンを用いたマヨネーズ風ドレッシングの製法」など50以上の研究が紹介されている。

「シクロデキストリン」や「包接化技術」といった技術は耳慣れない単語かもしれない。しかし、食品から化粧品、生活雑貨、医薬品など私たちの身近なところで幅広く使用されている」と神戸大学医学部客員教授でもある寺尾啓二社



神戸本社のラボではさまざまな研究ができる

長は言う。

「弊社の技術だけでも健康食品分野にとどまらず国内の大手食品メーカーや化粧品メーカー、世界的な生活雑貨メーカーなどに利用されている。新・機能性表示制度では、原料メーカーや最終商品メーカーとコラボレーションすることで、素材や製品の持つ可能性を引出し、欠点を補う付加価値の提供ができるはず。十数年にわたる用途開発で培われたノウハウを最終製品による臨床試験などで最大限活用したい」としている。

COMPANY INFORMATION

所在地：東京都中央区日本橋本町
3-9-4 日本橋ロードビル
4F(東京支店)

TEL：03-5614-7147

FAX：03-5614-7148

URL：http://www.cyclochem.com

事業内容：環状オリゴ糖を応用した機能性素材や応用技術の開発