

「消費者に伝えたいオンリーワン素材」——企業紹介

環状オリゴ糖による特殊技術を健食に活用

(株)シクロケム

同社は、健康食品分野で環状オリゴ糖による包接化技術を活用した各種原料の開発を行うパイオニア的企業。研究成果に裏打ちされた同社の技術は、トクホ飲料やサプリメント、化粧品などさまざまな分野で利用されている。

さまざまな分野で活用される包接化技術

シクロデキストリン(CD)は、環状オリゴ糖とも呼ばれ、原材料は馬鈴薯やトウモロコシのでんぷんから作られる100%天然素材。世界的に医療分野や食品、化粧品などさまざまな分野で活用されているが、日本のCD研究は世界の先端を行くと言われている。ブドウ糖の結合数により α -CD、 β -CD、 γ -CDなどに分けられ、性質や働きなどにも大きな違いがみられる。

包接とはCoQ10など吸収性や安定性が低い成分を環状オリゴ糖のCDで包み込み、包接体(ナノカプセル化)とする特殊技術。これにより、成分の吸収性や持続性を高め、酸素や他物質との配合で分解されやすいCoQ10などの弱点も補うことが期待されるという。

同社はすでに包接化技術を使いコエンザイムQ10をはじめ、R体 α -リ

ポ酸、クルクミン、 δ -トコトリエノールといった成分の包接化原料などのOEMを展開。さらに包接化した原料による、さまざまな臨床データの整備を全国の大学や研究機関と共同で進めている。すでに包接化CoQ10の経口摂取による「美肌作用」「抗酸化作用」「持久力向上作用」などを確認し、学会や学術誌にその成果を発表。最近では、包接化技術を活かして、肌への吸収性などを高めた新たな化粧品原料やOEMの開発も行っている。

CDの研究が国際学会で受賞

同社では包接化技術のほか、CD自体の持つ機能性研究にも注力している。

その成果は海外でも注目されており、今年5月末に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は、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ポスター賞を受賞した。受賞演題は、「A Study on Inhibitory Mechanism of Lipid Absorption by α -Cyclodextrin (α -CD) Administration(α -シクロデキストリン摂取による脂質吸収低減効果のメカニズムに関する研究)」と題した研究成果。

水溶性の食物繊維である α -シクロデキストリン(α -CD)は脂質低減作用を有することが知られているが、今回の研究で、 α -CDと胆汁に含まれるレシチンの相互作用がコレステロールの吸収抑制に関連していることが明らかにされた。

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

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の開発



品質と信頼 選ばれてトップシェア

シクロデキストリン

世界で評価された安全な機能性素材でユニークな製品開発

■天然型シクロデキストリン(CD)

α CD、 β CD、 γ CD

■化学修飾型シクロデキストリン

メチル化CD、ヒドロキシプロピル化CD、モノクロロトリアジノ化CD、アセチル化CD

■機能性素材の包接体

コエンザイムQ10(吸収型CoQ10)、 α -リポ酸(R体)、メントール、AITC
脂溶性ビタミン、よう素、ヒノキチオール、オレンジオイル、ティーツリーオイル
レチノール、クルクミン、トコトリエノール、SAMe



世界のシクロデキストリン市場で80%のシェアを誇る独ワッカー社の国内総代理店

株式会社シクロケム

神戸本社：Tel.078-302-7003 東京本社：Tel.03-5614-7147
URL: www.cyclochem.com Email: cyclochem@cyclochem.com