

## 腸巡る2機能で特許出願

## αシクロデキストリン シクロケム

トウモロコシなどのデンプンを原料としたαシクロデキストリン（αCD）は、難消化性の水溶性食物繊維で、シクロケムでは「CAVAMAX」の名称で原材料供給する。同社は販売に当たり、蓄積してきた機能性データで訴求。最近の研究では、ミネラル吸収促進と腸管機能向上の働きを持つ可能性を動物試験で確認。今月初めには、これら機能で特許出願した。

特許出願した試験はラットを対象に実施。ラットをαCD含有食群、ラクトスクロース含有食群、無繊維食群に分け、それぞれを8週間与えて腸管機能を検証した。その結果、αCD含有食群はラクトスクロース含有食群に比べ、腸管内のイ

ンドールなどが有意に減少したほか、腸管のムチン分泌量と糞便量が有意に増加。腸管内IgA産生量は、同等以上に増加したという。

この結果より、αCDは短鎖脂肪酸産生量を増やして腸内を酸性にすることで、カルシウムの吸収を促し、骨量と骨強度を改善したとして、シクロケムではαCDを「ミネラル吸収促進剤」として特許出願した。

一方、同社はαCDで新たなヘルスクレーム「BMIが高めの方の体重減少」で、機能性表示食品の届出を目指し書類提出しているところ。αCDはこれまでに、「食後血糖値の上昇抑制」の機能で届出されている。

また、腸内の短鎖脂肪酸量を測定した結果、αCD含有食群は無繊維食群との比較で有意に増加。また、ラットを対象にした同じ試験では、骨量と骨強度を調べたところ、骨量については、αCD含有食群はラクトスクロース含有食群に比べ、有意に増加し、骨強度は無繊維食群との比較で有意に改善したという。

出願した。