

腸内での水素発生効果に着目

α・オリゴ糖

シクロケム(東京都中央区、☎03・6269・1511)は、 α ・オリゴ糖(α ・シクロデキストリン)の機能性について腸内環境に関するものをはじめ数多くのエビデンスを蓄積してきたが、最近では腸内で酪酸生産とともに効率良く活性酸素を除去できる水素が発生することも確認している。

水素は、活性酸素の中でも特に有害なビドロキシラジカルを選択的に除去できる水素が発生することも確認している。

シクロケムは分子が極めて小さく、呼吸によつてすぐに気化してしまうことから効果が長時間にわたって持続することができる。一方、近年の研究では難消化性食物繊維が腸内細菌によって分解されると、腸内における水素の产生量と酪酸の產生量に正の相関関係があることが知られていることがら、同社では酪酸によつて α ・オリゴ糖から水素を発生することを確認した。過去の研究では α ・オリゴ糖が一般的な難消化性食物繊維よりも多くの酪酸を产生させることが α ・オリゴ糖と酪酸を同時に摂取することでより効率的に酪酸が产生されることを明らかにしているため、水素の発生量について他の難消化性食物繊維と比べて優位な効果が期待できること。

が時間かけて酪酸に分離されることは、長時間にわたって水素を供給できると著されている。

腸内における酪酸の働きについては、善玉菌の増殖および悪玉菌の抑制、腸管バリア機能の強化、糖新生に関わる遺伝

子の発現促進などが報告されているが、新たに酪酸产生時の水素発生効果が示唆されたことで、アントエイジングや疾病予防などの効果も期待できる。しかししながら、シクロケムは分子が極めて小さく、呼吸によつてすぐに気化してしまうことから効果が長時間にわたって持続することができる。一方、近年の研究では難消化性食物繊維が腸内細菌によって分解されると、腸内における水素の产生量と酪酸の产生量に正の相関関係があることが知られていることがら、同社では酪酸によつて α ・オリゴ糖から水素を発生することを確認した。過去の研究では α ・オリゴ糖が一般的な難消化性食物繊維よりも多くの酪酸を产生させることが α ・オリゴ糖と酪酸を同時に摂取することでより効率的に酪酸が产生されることを明らかにしているため、水素の発生量について他の難消化性食物繊維と比べて優位な効果が期待できること。

シクロケムは分子が極めて小さく、呼吸によつてすぐに気化してしまうことから効果が長時間にわたって持続することができる。一方、近年の研究では難消化性食物繊維が腸内細菌によって分解されると、腸内における水素の产生量と酪酸の产生量に正の相関関係があることが知られていることがら、同社では酪酸によつて α ・オリゴ糖から水素を発生することを確認した。過去の研究では α ・オリゴ糖が一般的な難消化性食物繊維よりも多くの酪酸を产生させることが α ・オリゴ糖と酪酸を同時に摂取することでより効率的に酪酸が产生されることを明らかにしているため、水素の発生量について他の難消化性食物繊維と比べて優位な効果が期待できること。

シクロケムは分子が極めて小さく、呼吸によつてすぐに気化してしまうことから効果が長時間にわたって持続することができる。一方、近年の研究では難消化性食物繊維が腸内細菌によって分解されると、腸内における水素の产生量と酪酸の产生量に正の相関関係があることが知られていることがら、同社では酪酸によつて α ・オリゴ糖から水素を発生することを確認した。過去の研究では α ・オリゴ糖が一般的な難消化性食物繊維よりも多くの酪酸を产生させることが α ・オリゴ糖と酪酸を同時に摂取することでより効率的に酪酸が产生されることを明らかにしているため、水素の発生量について他の難消化性食物繊維と比べて優位な効果が期待できること。