

# αCD包接大根おろし粉末

## 抗肥満の2素材を融合

シクロケム

シクロケム(神戸市中央区)は、原材料供給するαシクロデキストリン(αCD)と大根おろしを組み合わせると、顕著な脂肪低減と共に高い抗肥満作用が得られることを明らかにした。このため同社はαCD包接型大根おろしパウダーを開発し、この半年中に製品化する計画を立てている。

αCDそのものの抗肥満作用については、小腸及び大腸で確認されている。小腸では胆汁に含まれる乳化成分「レシチン」を包接し、消化物の乳化和吸収を抑制する。中性脂肪も乳化和び吸収されつらくなり、小型LDLが低減する。その結果、脂肪細胞からアディポネクチンの分泌が

促進し、血糖値低下や脂肪燃焼が促される。

また、αCDは大腸で「痩せ菌」と呼ばれる腸内細菌のバクテロイデス属を増やす働きがある。デブ菌と呼ばれるファームキューテス属との比率を、理想的な「痩せ菌6対デブ菌4」に近づけることで肥満改善に働きかける。

一方、大根おろしは含有成分「4・メチルチオ・3・フテニルイソチオシアネート」が、抗肥満作用を持つことが分かっている。しかし、同成分は不安定で消失しやすいことから、シクロケムはαCDで包接して機能性を検証した。マウスに高脂肪食とともにαCDで包接した大

根おろしを16週間摂取させた試験では、高脂肪食のみ摂取した群に比べ、体重増加と脂肪組織重量、脂肪組織の肥大化を有意に抑制したことが確認された。

この結果は、同社と神戸大学大学院医学研究科との共同研究成果。

この結果を受けてシクロケムの寺尾啓二社長は、ともに抗肥満作用を持つαCDと大根おろしを組み合わせることで「より強力なダイエット素材が作れる」とし、岡山県瀬戸町弓削で「弓削大根」の栽培に乗り出す。Iターンの若者農業者団体「アグロドリーム瀬戸」とのコラボで栽培を強化するなど、地域の雇用創出にも貢献する。