

特集

機能性糖質・糖類

γオリゴ糖

「遲消化性デキストリン」として提案

シクロケム

シクロケム（東京都中央区、☎03・6262・1511）は、環状オリゴ糖の「αオリゴ糖」および「γオリゴ糖」について、20年以上の供給実績を持ち、機能性の研究にも注力してきた。

近年では、γオリゴ糖（γ-シクロデキストリン）の特性である「遲消化性」に着目し、研究体制を強化している。

シクロケムは、環状オリゴ糖の「αオリゴ糖」および「γオリゴ糖」について、20年以上の供給実績を持ち、機能性の研究にも注力してきた。

に機能性成分を包接化することで、水溶性や安定性の向上、酸化防止、においの抑制、生体吸収性の向上といった効果が得られることから、さまざまな食品や飲料の物性や機能性の向上を目的に使

用されている。シクロケムは、マルトデキストリンとも呼ばれている。

ヒト試験では、マルトデキストリンと比較して、γオリゴ糖は単独で摂取するだけでなく、ゲスト成分を包接して摂取し

て、20年以上の供給実績を持つ、機能性の研究にも注力してきた。

シクロケムは、8個のグルコースが環状に結合した構造を持ち、その中

ことが確認された。

れる「一石二鳥」の素材として、提案を広げていきたい」と話す。

このほか、神戸女子大

学が実施したヒト試験では、γオリゴ糖の摂取によると、体脂肪や疲労の低減効果も確認されている。

なお、最近では江崎グ

リコが遲消化性デキストリンの一種である「クラスター・デキストリン」の取り扱いを開始するなど大手企業からも注目を集めしており、一般消費者への認知拡大や新たな市場形成が期待されている。

ヒト試験では、マルトデキストリンと比較して、γオリゴ糖は単独で摂取するだけでなく、ゲスト成分を包接して摂取し

て、20年以上の供給実績を持つ、機能性の研究にも注力してきた。

シクロケムは、8個のグルコースが環状に結合した構造を持ち、その中