

シクロケム 糖新生抑制し血糖値抑える αオリゴ糖

環状オリゴ糖を中心に、健康食品や化粧品の開発及び販売を行うシクロケム(神戸市中央区)は、ブドウ糖が環状に6個つながったαオリゴ糖を原材料供給しており、最近では糖新生抑制による血糖値上昇抑制作用を訴求し、クライアント開拓を推進している。

αオリゴ糖は、多糖類分解酵素のα-アミラーゼなどに分解されず、腸から吸収されないためGI値はゼロ。同社が開発したマヌカハニーにαオリゴ糖を50%添加したマヌカαオリゴハニーのGI値はマヌカハニーのGI値が65なので、単純計算で32・5になるはずである。しかし、ニュージランドのオタゴ大学の測定結果は、緑黄色野菜や海藻と同程度の18という驚くべき低GI値だった。

この理由についてはαオリゴ糖を摂取した際の肝臓での糖新生抑制作用であることが2021年の千葉大学の研究報告で明らかになった。

血液中の血糖値は、体の中で作られる内因性の糖と、外から食事などで摂り入れた外因性の糖の量で決まる。このうち、αオリゴ糖は内因性の血糖値を強力に減らす働きを持つ。そのメカニズムは、αオリゴ糖が十二指腸に吸収されずにいると、コレステロール代謝伝子が活性化し、その結果、すい臓から「コレストキニン」という名称の消化管ホルモンが分泌される。

このホルモンが影響すること、肝臓で糖新生が抑制される。内因性の糖の減少幅が大きいため、外因性の糖が増えても、体内の糖の総量は抑えられることになる。

またマヌカハニーにαオリゴ糖を添加してGI値が18になるのは、マヌカハニーの糖は体内に吸収されているが、それ以上に糖新生が抑制されているため。

糖新生抑制は、糖尿病治療薬にも見られる働き。αオリゴ糖は食品素材であることから、副作用が無く、安全に利用できること注目されている。

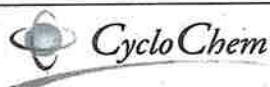
多機能性食品素材

「α-シクロデキストリン」のチカラ



α-シクロデキストリンは、トウモロコシ由来の6個のブドウ糖からなる環状オリゴ糖です。腸内細菌による酢酸やプロピオン酸、酪酸など短鎖脂肪酸産生能に優れ、プレバイオティクスとして運動・健康・美容をサポートします。

- 食後の血糖値上昇抑制作用(機能性表示対応可)
- 食後の血中中性脂肪値の上昇抑制作用
- 小型LDL低減作用(機能性表示対応可)
- タンパク質摂取の弊害である腐敗産物の産生を抑制
- 抗アレルギー、ミネラル吸収促進、便通改善
- バクテロイデス菌の増殖と腸内短鎖脂肪酸産生の増加
- ※小型LDLは真の悪玉コレステロールといわれています。・認知症予防、動脈硬化予防、抗肥満、持久力向上
- 飽和脂肪酸の選択的排泄作用
- 腸管バリア機能の向上



株式会社シクロケム

神戸本社: Tel.078-302-7003
東京本社: Tel.03-6262-1511
お問合せ・詳しい情報はこちら➡

