

特集 V

特集 美容・美肌

各社動向

αオリゴ糖

コラーゲンとの組み合わせで
特許取得

シクロケム(東京都中央区、☎03-6262・1511)は、フィッシュコラーゲンペプチドの原料サフライヤーである日本ツナバイトと共同でαオリゴ糖(α・シクロデキストリン)とコラーゲンペプチドの組み合わせによりフィッシュコラーゲンの味覚と可溶化を改善する造粒法に関する特許を取得した。

一般的なコラーゲンペプチドの平均分子量は3000~5000程度とされ、経口摂取すると小腸で消化酵素によりさらにジペプチド(アミノ酸が2個結合したもの)やトリペプチド(同3個結合したもの)などに分解された形で吸収される。

しかし、小腸で分解しきれなかったコラーゲンペプチドは大腸で悪玉菌のエサとなり、フェノールやバラクレソールといった腐敗産物を産出し、肌の荒れや乾燥、吹き出物などの肌トラブルを引き起こすリスクがある。

一方、コラーゲンペプチドとαオリゴ糖を同時

●シクロケム

に摂取することで、αオリゴ糖が腸内細菌によって短鎖脂肪酸に分解され、腸内を善玉菌優位な状態に保つことにより腐敗産物の産生を低減でき、腸内環境をケアしながら効率的にコラーゲンペプチドを補給できると期待されている。

また、同社ではコラーゲンペプチドをはじめとしたタンパク質の吸収を促進する機能性素材として「キウイフルーツαオリゴパウダー(KAP)」の提案に注力してきた。

KAPは、キウイフルーツをαオリゴ糖で粉末化することにより、タンパク質分解酵素・アクチニジンの安定性を大幅に向上させたもの。

プロテインやコラーゲンペプチドと同時に摂取することで、小腸での吸収促進効果と腸内環境の改善効果を同時に発揮すると考えられている。

同社では、タンパク質の吸収に関するメカニズムの啓もうと合わせて、これらの素材を活用した処方提案を強化していく考えだ。