

キウイフルーツ

タンパク質の過剰摂取による 悪玉菌増殖を抑制

シクロケム

シクロケム（東京都中央区、☎03・63262・1511）は、キウイフルーツを α オリゴ糖（ α -シクロデキストリン）で粉末化した独自素材「キウイフルーツ α オリゴパウダー（KAP）」でタンパク質の効率的な補給を訴求している。

生のキウイフルーツにはタンパク質分解酵素アクチニンが含まれており、肉や魚など高タンパクな食事とともに摂取することで、消化を促進する効果が期待できる。

しかし、アクチニンは安定性に乏しく、経時的に活性が低下してしまうことが課題だった。

同社はこの課題を解決するため、 α オリゴ糖を用いてキウイフルーツを粉末化した「KAP（キウイフルーツ α オリゴパウダー）」を開発。アクチニンの安定性を飛躍的に高めることに成功した。

研究では、タンパク質

とKAPを同時に摂取することで、アクチニンが小腸でのタンパク質の吸収を促進するとともに、 α オリゴ糖が短鎖脂肪酸に分解されることで腸内を善玉菌優位に保つ効果が確認されている。

同社の寺尾啓三社長は「近年はタンパク質摂取の重要性が老若男女問わず認知されるようになったが、一方でタンパク質を過剰に摂取すると、小腸で吸収しきれず大腸で悪玉菌のエサとなり、腐敗産物を発生させるリスクもある。肉や魚などの食事やプロテインサプリを摂取する際には、ぜひKAPを活用してほしい」と話す。

なお、同社は寺尾社長の地元・岡山で栽培されたキウイフルーツやダイコンを活用し、機能性素材を開発する「弓削プロジェクト」を立ち上げ、今年11月には岡山市弓削にある寺尾社長の生家を改装した「カフェ496」をオープンする。

同店ではKAPのほか、抗肥満成分MTBIを含むダイコンを α オリゴ糖で粉末化した「ダイコン α オリゴパウダー」を用いた健康メニューも提供する予定だ。

