

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)
- タンパク質摂取の弊害である腐敗産物の産生を抑制
- 食後の血中中性脂肪値の上昇抑制作用
- 抗アレルギー、ミネラル吸収促進、便通改善
- 小型 LDL 低減作用(機能性表示対応可)
- 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→



生活習慣病、多角的に作用

シクロケム

αCDとCD包接体が

αシクロデキストリン(αCD)およびシクロデキストリン包接体が、多角的に生活習慣病に作用することが報告された。シクロケム(神戸市中央区)の寺尾啓二社長は11月7日、第12回アジアシクロデキストリンカンファレンスと第41回シクロデキストリンシンポジウムの合同会議で、西素材の機能性や作用機序を試験結果に基づき発表した。本紙ではその内容を2回に分けて伝える(第1回)。

寺尾社長は講演の中で、生活習慣病の代表的な3つの疾患、①糖尿病②動脈硬化③肥満のシクロデキストリンによる改善方法を示した。①糖尿病の説明の中では、高脂血症を摂るとコレステロールが上昇し、治療薬のスタチンにより下げられるものの、力価の高いスタチンほど糖尿病になるリスクが高まると、2021年に発表された論文で報告されていると述べた。



寺尾啓二社長が講演

理由はスタチンがコレステロールの生合成を止める一方、体内のCQ10合成も抑制してしまうため。CQ10は脂肪酸細胞内の「瘦せホルモン」アディポネクチンの分泌に深く関与しており、CQ10が減るとアディポネクチン量も減少し、糖尿病リスクは上昇する。さらに、CQ10は20歳をピークに産生量が低下することが分かっている。糖尿病リスクを抑えるにはCQ10の摂取が効果的と寺尾社長は語った。しかし、CQ10は脂溶性のため吸収されづらく、薬剤では乳化により吸収性を高めた製品がある。しかし、αCDで包接したCQ10の方が、遙かに吸収性は向上することを確認していると説明した。

また、糖尿病を抑制するには天然体のR型αリボ酸の併用が有効だが、αリボ酸は胃酸で分解されてしまったため、αCDで包接することにより安定性と吸収性が向上する。寺尾社長は解説。両素材を同時摂取すると、スタチンの副作用を抑えられると訴えた。

②動脈硬化については現在、LDLコレステロール値が140mg/dL以上で発症リスクが高まるため、スタチンの投与が推奨される場合もある。しかし、本誌に重視するべきは悪玉の小型LDLコレステロールだが、今のところ国内では小型LDLを測定できる健康診断所は少ない。

このため、寺尾社長は動脈硬化を防ぐにはαCDを摂取することが重要であり、小型LDLを減少させることができることを説明。米衛生研究所の研究では、αCDを1日6g摂取した結果、小型LDLが減少したことが確認されていると解説した。

加えて小型LDLとアディポネクチンは、一方が増えたら一方が減る逆の関係にあり、糖尿病患者の調査では、αCDの摂取でアディポネクチンの増加が確かめられている。寺尾社長は「結果としてαCDは動脈硬化と糖尿病を改善する働きが見出されている」と来場者に強く訴えた。