

「スーパージン」好調 αオリゴコラーゲン

α-CDの高加工適性いかし

日本ツナバイト

日本ツナバイトがシクロケムバイオと共同開発した「スーパージンαオリゴコラーゲンFG（顆粒品）」の販売が好調だ。同品はフィッシュコラーゲンとα-シクロデキストリン（以下：α-CD

D）を融合しているためにおいがなく、加工適性も高いことから、粉末サプリメントなど多様な食品に用いられている。また、腸と肌にアプローチできる独自性や技術力の高さ、α-CDが持つ制御性T細胞（Treg）の活性化および自己免疫疾患の改善作用も注目されている。同社はシクロケムと共同で製法特許も取得しており、これらの強みを生かして海外へ向けた提案にも注力している。

同製品は、日本ツナバイト製の世界戦略コラーゲン「プレミアムフィッシュコラーゲンNT-B」をシクロケムバイオ製のα-CDで包接したもの。α-CDは、腸内

の酪酸産生菌（バクテロイデス）を最も増殖し、酪酸産生による制御性T細胞の分化誘導を促すことが知られている。またα-CDが持つ優れた包接作用により魚由来コラーゲン特有のにおいや味覚の改善、吸湿防止、腸内腐敗産物の発生の抑制を実現している。性状は微細な顆粒で、冷水にも簡単に溶ける溶解性のよさも特徴だ。提供可能数量は10kgで、無料のサンプルワークも実施しており、100g入りの小分け包装での提供もできる。また今年5月にはシクロケムの寺尾啓二博士と共同で、製法特許（特許第7675977号）も取得している。

同社ではこれらの特徴

をもとに、第三極のコラーゲンとしてスーパージンαオリゴコラーゲンFGの提案を強化しており、物性や機能性、特許技術が評価されている。国内のユーザーだけでなく、最近では中国や台湾、ベトナムなども利用が広がっている。なお同社の子会社である日本健康増進研究所では、スーパージンαオリゴコラーゲンFGを個包装にした最終商品「整腸力」を販売中で、B to C事業も積極化している。