

多機能性食品素材

「α-シクロデキストリン」のチカラ



小腸ではたらき 食物繊維様作用



α-シクロデキストリン(α-CD)は、ブドウ糖6個からなる環状オリゴ糖で、包接作用を介して糖(デンプン、砂糖)の分解抑制など様々な食物繊維作用を發揮します。

●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

*小型LDLは真の悪玉コレステロールとも言われています。

●飽和脂肪酸の選択的排泄作用

大腸ではたらき プレバイオティクス作用



α-CDは、腸内細菌による酢酸やプロピオン酸、酪酸などの短鎖脂肪酸産生に優れ、運動パフォーマンスの向上、腸管バリア機能の向上など様々なプレバイオティクス作用を發揮します。



●腸管バリア機能の向上

・ムチンや免疫グロブリンA(IgA)の産生促進
・合成された食用乳化剤が持つ腸管細胞への傷害を抑制

●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、抗肥満、持久力向上、ミネラル吸収促進

世界のシクロデキストリン市場で80%のシェアを誇る独ワッカー社の国内総代理店

α-CD 詳細情報



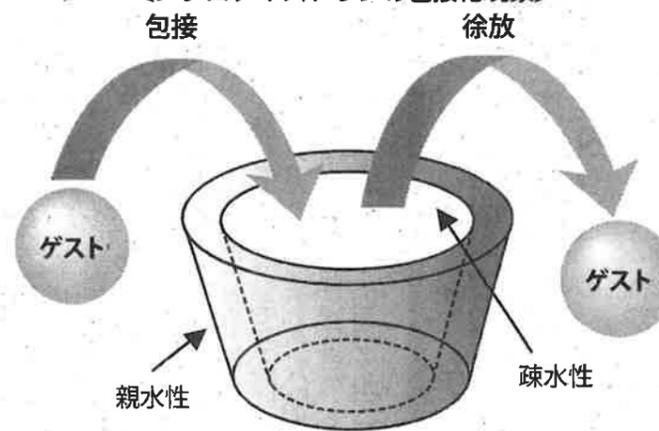
株式会社シクロケム

神戸本社: Tel.078-302-7003
東京本社: Tel.03-6262-1511



シクロデキストリン 機能性食品など 応用領域広がる

〔シクロデキストリンの包接化現象〕



- 抗菌・消臭剤
- 繊維製品
- 塗料
- 機能性食品
- 殺虫剤
- 医薬
- 化粧品
- 誘導品

シクロデキストリン(サイクロデキストリン、CD)はトウモロコシなどのでんぷんから作られる環状オリゴ糖。内径が0.6~1.1μmほど極小で「世界で一番小さなカプセル」といわれる。有効成分の分散・可溶化、苦味成分のマスキング機能などで、化粧品、医薬品、抗菌・消臭剤、繊維製品など幅広い分野で応用が進んでいる。近年は食物繊維としてCDが自己体が持つ優れた機能が解明され、応用範囲はますます広がりをみせている。CDは糖分子が6個のα型、7個のβ型、8個のγ型があり、内側は親油性、外側は親水性の構造。多様なゲスト分子を取り込み(包接、ゆっくりに放出(徐放))する機能をもつ。近年、需要が大きく伸びているのが機能性食品やサプリメントの分野で、有効成分を紫外線、酸化などから保護して効率的に体に吸収させる働きがある。

