

無消化、遅消化で運動能向上

αCDとγCD

シクロケム

シクロケム(神戸市中 腸で消化されず、全て大 央区)は、αオリゴ糖 腸に届くαCDは、大腸 (αCD)とγオリゴ糖 で腸内細菌に代謝され (γCD)を、スポーツ て、持久力向上に關与す サプリメント向けに提案 るバクテロイデス菌を増 している。αCDは無消 やすほか、他の食物繊維 した結果、実際にバクテ 化性、γCDは遅消化性 と比較して、効率的に酪 ンテロイデス菌が増加する との性質により、パフオー 酸やプロピオン酸などの ともに、長距離の走行タ イムが短縮した。青山学 ンス向上に役立つと訴 短鎖脂肪酸を産生する。 院大学は箱根駅伝で今年 求している。 この働きに着目したアサ も優勝するなど、駅伝の 強豪校として知られる。

また、αCDが代謝さ られて短鎖脂肪酸が作られ る時は水素も発生する。 水素は激しい運動時に生 じる活性酸素「ヒドロキ シラジカル」を消去す る。このメカニズムから αCDは運動による疲労 も軽減して、パフオーマ ンス向上に役立つ。 一方、γCDは大腸に 到達する前に、小腸でア ミラーゼにより全て分解 される。しかし、その分 解速度は極めて緩やか で、分解されて生成して

ブドウ糖は、持続的に工 力指標になる最大酸素 摂取量が有意に向上した 方向に作用する。この 一方、運動後の疲労感や 体脂肪率、便秘度が有意 に低下した。

デキストリン(オリゴ 糖)は一般的には消化性 と難消化性が知られて いる。反面、αCDの 「無」とγCDの「遅」 消化性の性質はあまり知 られていない。従来のス ポーツサプリメントと差 別化を図るには、両素材 の配合が最適と同社は訴 える。

CycloChem

食物繊維を、機能で選ぶ時代に

スーパー食物繊維 α-シクロデキストリン (αオリゴ糖)

- 小型LDL(超悪玉コレステロール)低減
機能性表示対応可
- 食後血糖値の上昇抑制
機能性表示対応可
- 腸内短鎖脂肪酸産生の促進
- 飽和脂肪酸の選択的排泄
- 食後中性脂肪の吸収抑制

トウモロコシ由来の 100%天然素材

プレバイオティクスとして 運動・健康・美容をサポート

株式会社シクロケム
www.cyclochem.com

無味無臭で使いやすい。 退色防止や成分の安定化、気になる味の マスキングまでこなす多機能素材です。