

企業動向

「無消化性糖質」で機能

αシクロデキストリン

シクロケム(神戸市中央区)は、原材料供給するαシクロデキストリン(αCD)を、消化されない単一物質のみで構成された「無消化性糖質」と強調している。また、オリゴ糖が環状に繋がった輪の中に、他の物質を取り込む包接作用を備え、様々な健康効果を発揮すると訴えている。

αCDは小腸でアミノ酸に分解されず、全て大腸に届いて腸内細菌に代謝される。この時、短鎖脂肪酸の中でも特に酪酸が産生され、これまで

αシクロデキストリンの研究では他の食物繊維に比べ、最も酪酸産生量が多いことが確認されている。酪酸は、腸管上皮細胞のエネルギー源になり腸の機能を向上する。また、腸漏れを抑制して炎症や免疫増強などを引き起こす。この働きからαCDは「スーパー食物繊維」と呼ばれている。

一方、αCDは環状の輪の中に消化液中のレシチンを包接する。これにより乳化作用が抑えられ、食事で摂取したコレステロールは体内に吸収されづらくなる。また、中性脂肪に対しても包接化とミセル形成によ

り、リパーゼによる分解を抑制し、中性脂肪の体内への吸収を抑える。さらに、体に悪影響を及ぼす飽和脂肪酸は包接してシャットアウトするが、良い影響を与えるDHAなどの不飽和脂肪酸には作用せず、吸収を促す。

αCDはインスリン抵抗性も改善し、中性脂肪を減らす働きも備える。αCDは、この機能からもスーパー食物繊維と認識されている。



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

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。

株式会社シクロケム
 www.cyclochem.com

