

各社動向

αオリゴ糖

「フレッシュオオリゴパウダー」
の提案に注力

シクロケム

シクロケム（東京都中央区、☎03・6262・1511）は、多機能糖質・シクロデキストリンのリーディングカンパニーとして約25年にわたって原料供給および研究開発に力を入れてきた。

同社の寺尾啓三社長は「シクロデキストリンはサプリメントから一般食品・飲料、日用品、医薬品などあらゆる製品に利用されてきますが、当社の事業としては、大きく3世代に分けて拡大してきました」と話す。

第1世代は、γ・シクロデキストリン包接技術だ。同社では、これまでに還元型CoQ10やR・αリポ酸、δトコトリエノールなどの包接体を開発し、さまざまな機能性成分の安定化や吸収性の向上を実現している。

第2世代はα・シクロデキストリン（αオリゴ糖）の包接能を有するスーパー食物繊維としての効果。血糖値上昇抑制効果や小型LDL抑制効果に関しては機能性表示食品の届出実績を持つほか、近年は短鎖脂肪酸産生促進を介した健康効果にも注目している。

さらに、第3世代として注力するのがαオリゴ糖を活用した「フレッシュオオリゴパウダー」だ。野菜や果物、はちみつ、生乳など生鮮食品に含まれる栄養成分を安定的に保持したまま粉末化できる技術で、生鮮食品由来の成分とαオリゴ糖による相乗効果も期待できる。

加えて、微粒子化や吸湿性改善、褐変防止、賞味期限延長、苦味・においのマスキングなど多くのメリットがあるという。

規格外となった農産物などをフレッシュパウダー化することで食品素材として有効活用できるため、フードロス削減への貢献も注目される。

自社原料では、「キウイフルーツαオリゴパウダー（KAP）」や「マヌカハニーαオリゴパウダー（MAP）」を開発。既存の機能性素材との組み合わせによる相乗効果への期待も高く、原料メーカーからの引き合いも多い。

今後はフレッシュオオリゴパウダーの社会実装をさらに加速させていく方針だ。