

目次

はじめに— 3種類の環状オリゴ糖と包接作用— ……3

1. γ オリゴ糖による機能性成分の吸収性改善

- (1) 胆汁酸による吸収性改善のメカニズムおよび他の界面活性剤での可溶化……8
- (2) コエンザイム Q10 の吸収性改善と機能性……12
- (3) 還元型コエンザイム Q10 の安定化と吸収性改善……16
- (4) ウルソール酸の吸収性改善と苦丁茶抽出物の苦味低減……18
- (5) クルクミンの吸収性改善……22
- (6) テトラヒドロクルクミンの吸収性改善……24
- (7) δ トコトリエノールの吸収性改善……26
- (8) プロポリスの特性改善と生体利用能の向上……28
- (9) オタネニンジンの苦味低減とジンセノサイドの吸収性改善……32

2. γ オリゴ糖による機能性成分の安定化

- (1) R- α リポ酸の安定化と吸収性改善……36
- (2) 魚油の酸化安定性の向上と臭気低減……40
- (3) クリルオイルの酸化安定性の向上と臭気低減……42
- (4) 牡蠣肉粉末の臭気低減……44

3. γ オリゴ糖の機能性

- (1) γ オリゴ糖によるグルコース徐放と持久力の向上……48
- (2) リンゴ果皮からのウルソール酸の抽出……50
- (3) ギムネマ・シルベスタの糖吸収抑制効果と苦味低減……52