

## 目次

- 1 はじめに…… 3
- 2 ミルク  $\alpha$  オリゴパウダー（粉末牛乳の特性改善）…… 6
- 3  $\alpha$  オリゴ糖による機能性成分の安定性向上…… 12
  - (1) キウイフルーツ  $\alpha$  オリゴパウダー（タンパク分解酵素の安定化）…… 12
  - (2) 大根おろし  $\alpha$  オリゴパウダー（辛味成分MTBIの安定化）…… 16
  - (3) 緑イ貝オイル  $\alpha$  オリゴパウダー（EPA、DHAの安定化）… 21
  - (4) ティーツリーオイル  $\alpha$  オリゴパウダー（モノテルペン類の安定化）…… 23
- 4  $\alpha$  オリゴ糖による機能性成分の可溶化（クルクミンの可溶化による生体利用能の向上）…… 28
  - (1)  $\alpha$  オリゴ糖によるレスベラトロールの可溶化…… 30
  - (2)  $\alpha$  オリゴ糖によるフェルラ酸の可溶化…… 32