

特集II

製品開発発上、コスト削減に役立つ

抗酸化素材、n-3系脂肪酸などにも注目

ここ数年、CoQ10市場拡大により認知度を急上昇させたシクロキストリン(サイクロキストリン)以下CoQ10以外にもR-リボ酸、Y-リン酸、アスタキサンチン、ロハ、セラミドほかさまざまな健康食品の素材に用いられており、素材の安定化、吸収率・機能持続性の向上、不快臭・苦味などの低減など素材に差別化に役立っている。その機能性を抜き、価格面のみで見ればCoQ10包接は高価になってしまっているイメージだが、取り扱っている企業の研究により、一概にそうともいえない、むしろCoQ10の削減にもつながる素材もあることが判明してきた。

体内吸収性、機能性の向上、匂い、味のマスクなど、取り扱い素材の他社との差別化を図る上で重要な加工技術の1つ、CoQ10包接。CoQ10はワタモロコシや馬鈴薯アミンに由来する一種を作用させて得られるグルコースが、結合して環状になっているオリゴ糖のことで、底のオリゴ糖のような構造を成している。この中にほかの分子を包み込むことで、素材の安定化や、溶解性の向上などが図れる。このようにしてグルコースとなる分子がCoQ10により包接されたものを、包接体と呼ぶ。加工の際に素材の分子が熱などの要因で破壊されやすいため不安定であったり、吸収率・機能持続性にかける。また香り、味の成分が揮発してしまうなどの問題の解決策として、さまざまな金属

品に利用されている。特にCoQ10やR-リボ酸、DHA、EPAなどの油性の成分は包接加工を行うことで、有意な吸収率の向上などの利点が見られる。CoQ10は生産時に結合するグルコースの数により、1個だと「CoQ10-1」、2個だと「CoQ10-2」と呼ばれる。これらは天然のCoQ10と比べて、より高い吸収率の作用が、ほかにも酵素作用による結合をつけた「分岐CoQ10」があり、それぞれに特徴が存在する。

CoQ10は水溶性難消化性の性質を持つ。ほかのCoQ10に比べても得意な点として「唯一、体重減少効果、中性脂肪低減効果、コレステロール減少効果、さまざまなアレルギー疾患治療効果がある」といわれている。また天然型CoQ10は、世界各国で食品、化粧品、医薬品などに用いられているが、国による適用法規が違っている。

CoQ10は、日本では食品添加物として量にかかわらず使用できるが、米国、ヨーロッパは世界食品添加物専門会議(JECFA)によって一日許容摂取量を500mg/dayと制限されている。またCoQ10包接でも包接しやすい分子の素材でも包接できるという特徴がある。CoQ10は光を熱に非常に弱い性質を持ち、さらに包接体を取り扱った際に不安定な点の問題とされている。理由としてR-リボ酸自体が好調なものもあるが、従来と違い、飲料にも使用が可能なのが大きいという。

CoQ10は光を熱に非常に弱い性質を持ち、さらに包接体を取り扱った際に不安定な点の問題とされている。理由としてR-リボ酸自体が好調なものもあるが、従来と違い、飲料にも使用が可能なのが大きいという。

CoQ10は光を熱に非常に弱い性質を持ち、さらに包接体を取り扱った際に不安定な点の問題とされている。理由としてR-リボ酸自体が好調なものもあるが、従来と違い、飲料にも使用が可能なのが大きいという。

CoQ10は光を熱に非常に弱い性質を持ち、さらに包接体を取り扱った際に不安定な点の問題とされている。理由としてR-リボ酸自体が好調なものもあるが、従来と違い、飲料にも使用が可能なのが大きいという。

CoQ10は光を熱に非常に弱い性質を持ち、さらに包接体を取り扱った際に不安定な点の問題とされている。理由としてR-リボ酸自体が好調なものもあるが、従来と違い、飲料にも使用が可能なのが大きいという。

ここから、ほかのCoQ10が包接する素材の機能性を向上するための補的な成分であるのに対し、CoQ10はそれ自体が機能性素材として利用が可能になっている。

CoQ10は現在、R-リボ酸、DHA、EPAなど、油性の成分は包接加工を行うことで、有意な吸収率の向上などの利点が見られる。CoQ10は生産時に結合するグルコースの数により、1個だと「CoQ10-1」、2個だと「CoQ10-2」と呼ばれる。これらは天然のCoQ10と比べて、より高い吸収率の作用が、ほかにも酵素作用による結合をつけた「分岐CoQ10」があり、それぞれに特徴が存在する。

CoQ10は水溶性難消化性の性質を持つ。ほかのCoQ10に比べても得意な点として「唯一、体重減少効果、中性脂肪低減効果、コレステロール減少効果、さまざまなアレルギー疾患治療効果がある」といわれている。また天然型CoQ10は、世界各国で食品、化粧品、医薬品などに用いられているが、国による適用法規が違っている。

CoQ10は、日本では食品添加物として量にかかわらず使用できるが、米国、ヨーロッパは世界食品添加物専門会議(JECFA)によって一日許容摂取量を500mg/dayと制限されている。またCoQ10包接でも包接しやすい分子の素材でも包接できるという特徴がある。CoQ10は光を熱に非常に弱い性質を持ち、さらに包接体を取り扱った際に不安定な点の問題とされている。理由としてR-リボ酸自体が好調なものもあるが、従来と違い、飲料にも使用が可能なのが大きいという。

CoQ10は光を熱に非常に弱い性質を持ち、さらに包接体を取り扱った際に不安定な点の問題とされている。理由としてR-リボ酸自体が好調なものもあるが、従来と違い、飲料にも使用が可能なのが大きいという。

CoQ10は光を熱に非常に弱い性質を持ち、さらに包接体を取り扱った際に不安定な点の問題とされている。理由としてR-リボ酸自体が好調なものもあるが、従来と違い、飲料にも使用が可能なのが大きいという。

CoQ10は光を熱に非常に弱い性質を持ち、さらに包接体を取り扱った際に不安定な点の問題とされている。理由としてR-リボ酸自体が好調なものもあるが、従来と違い、飲料にも使用が可能なのが大きいという。

CoQ10は光を熱に非常に弱い性質を持ち、さらに包接体を取り扱った際に不安定な点の問題とされている。理由としてR-リボ酸自体が好調なものもあるが、従来と違い、飲料にも使用が可能なのが大きいという。

CoQ10は光を熱に非常に弱い性質を持ち、さらに包接体を取り扱った際に不安定な点の問題とされている。理由としてR-リボ酸自体が好調なものもあるが、従来と違い、飲料にも使用が可能なのが大きいという。

期は減少した。しかし、近年取り扱っている企業による各素材の包接に関する研究が進み、特にR-リボ酸、CoQ10などの受注が増えているようだ。CoQ10はシクロキストリンの研究により、CoQ10で包接加工を行うことで、従来、業界内で300mgは摂取する必要があったとされているCoQ10含有量の10分の1の30mgで、十分な機能性を引き出すことが分かってきた。これにより製品化の際の機能性を維持したままでのコスト削減が可能になった。R-リボ酸も同じく包接加工によりコストの低下が期待できる。R-リボ酸包接体を取り扱った企業によると昨年と比べ、受注量が確実に増加しているという。理由としてR-リボ酸自体が好調なものもあるが、従来と違い、飲料にも使用が可能なのが大きいという。

CoQ10向けの主流素材としては現状CoQ10-1、R-リボ酸だが、そのほかにもアスタキサンチン、クルタニンなどの抗酸化素材、DHA、EPAなどのn-3系脂肪酸などがグルコース素材としてCoQ10の存在自体は古くから知られていたが、76年に日本が工業的に生産し始めたのがきっかけとなり、その後、世界においてこれ

シクロデキストリン包接特集 少量のCoQ10で効果引き出せるγCD

ここ数年、CoQ10市場拡大により認知度を急上昇させたシクロキストリン(サイクロキストリン)以下CoQ10以外にもR-リボ酸、Y-リン酸、アスタキサンチン、ロハ、セラミドほかさまざまな健康食品の素材に用いられており、素材の安定化、吸収率・機能持続性の向上、不快臭・苦味などの低減など素材に差別化に役立っている。その機能性を抜き、価格面のみで見ればCoQ10包接は高価になってしまっているイメージだが、取り扱っている企業の研究により、一概にそうともいえない、むしろCoQ10の削減にもつながる素材もあることが判明してきた。

体内吸収性、機能性の向上、匂い、味のマスクなど、取り扱い素材の他社との差別化を図る上で重要な加工技術の1つ、CoQ10包接。CoQ10はワタモロコシや馬鈴薯アミンに由来する一種を作用させて得られるグルコースが、結合して環状になっているオリゴ糖のことで、底のオリゴ糖のような構造を成している。この中にほかの分子を包み込むことで、素材の安定化や、溶解性の向上などが図れる。このようにしてグルコースとなる分子がCoQ10により包接されたものを、包接体と呼ぶ。加工の際に素材の分子が熱などの要因で破壊されやすいため不安定であったり、吸収率・機能持続性にかける。また香り、味の成分が揮発してしまうなどの問題の解決策として、さまざまな金属

品に利用されている。特にCoQ10やR-リボ酸、DHA、EPAなどの油性の成分は包接加工を行うことで、有意な吸収率の向上などの利点が見られる。CoQ10は生産時に結合するグルコースの数により、1個だと「CoQ10-1」、2個だと「CoQ10-2」と呼ばれる。これらは天然のCoQ10と比べて、より高い吸収率の作用が、ほかにも酵素作用による結合をつけた「分岐CoQ10」があり、それぞれに特徴が存在する。

CoQ10は水溶性難消化性の性質を持つ。ほかのCoQ10に比べても得意な点として「唯一、体重減少効果、中性脂肪低減効果、コレステロール減少効果、さまざまなアレルギー疾患治療効果がある」といわれている。また天然型CoQ10は、世界各国で食品、化粧品、医薬品などに用いられているが、国による適用法規が違っている。

CoQ10は、日本では食品添加物として量にかかわらず使用できるが、米国、ヨーロッパは世界食品添加物専門会議(JECFA)によって一日許容摂取量を500mg/dayと制限されている。またCoQ10包接でも包接しやすい分子の素材でも包接できるという特徴がある。CoQ10は光を熱に非常に弱い性質を持ち、さらに包接体を取り扱った際に不安定な点の問題とされている。理由としてR-リボ酸自体が好調なものもあるが、従来と違い、飲料にも使用が可能なのが大きいという。

CoQ10は光を熱に非常に弱い性質を持ち、さらに包接体を取り扱った際に不安定な点の問題とされている。理由としてR-リボ酸自体が好調なものもあるが、従来と違い、飲料にも使用が可能なのが大きいという。

ここから、ほかのCoQ10が包接する素材の機能性を向上するための補的な成分であるのに対し、CoQ10はそれ自体が機能性素材として利用が可能になっている。

CoQ10は現在、R-リボ酸、DHA、EPAなど、油性の成分は包接加工を行うことで、有意な吸収率の向上などの利点が見られる。CoQ10は生産時に結合するグルコースの数により、1個だと「CoQ10-1」、2個だと「CoQ10-2」と呼ばれる。これらは天然のCoQ10と比べて、より高い吸収率の作用が、ほかにも酵素作用による結合をつけた「分岐CoQ10」があり、それぞれに特徴が存在する。

CoQ10は水溶性難消化性の性質を持つ。ほかのCoQ10に比べても得意な点として「唯一、体重減少効果、中性脂肪低減効果、コレステロール減少効果、さまざまなアレルギー疾患治療効果がある」といわれている。また天然型CoQ10は、世界各国で食品、化粧品、医薬品などに用いられているが、国による適用法規が違っている。

CoQ10は、日本では食品添加物として量にかかわらず使用できるが、米国、ヨーロッパは世界食品添加物専門会議(JECFA)によって一日許容摂取量を500mg/dayと制限されている。またCoQ10包接でも包接しやすい分子の素材でも包接できるという特徴がある。CoQ10は光を熱に非常に弱い性質を持ち、さらに包接体を取り扱った際に不安定な点の問題とされている。理由としてR-リボ酸自体が好調なものもあるが、従来と違い、飲料にも使用が可能なのが大きいという。

CoQ10は光を熱に非常に弱い性質を持ち、さらに包接体を取り扱った際に不安定な点の問題とされている。理由としてR-リボ酸自体が好調なものもあるが、従来と違い、飲料にも使用が可能なのが大きいという。

CoQ10は光を熱に非常に弱い性質を持ち、さらに包接体を取り扱った際に不安定な点の問題とされている。理由としてR-リボ酸自体が好調なものもあるが、従来と違い、飲料にも使用が可能なのが大きいという。

期は減少した。しかし、近年取り扱っている企業による各素材の包接に関する研究が進み、特にR-リボ酸、CoQ10などの受注が増えているようだ。CoQ10はシクロキストリンの研究により、CoQ10で包接加工を行うことで、従来、業界内で300mgは摂取する必要があったとされているCoQ10含有量の10分の1の30mgで、十分な機能性を引き出すことが分かってきた。これにより製品化の際の機能性を維持したままでのコスト削減が可能になった。R-リボ酸も同じく包接加工によりコストの低下が期待できる。R-リボ酸包接体を取り扱った企業によると昨年と比べ、受注量が確実に増加しているという。理由としてR-リボ酸自体が好調なものもあるが、従来と違い、飲料にも使用が可能なのが大きいという。

CoQ10向けの主流素材としては現状CoQ10-1、R-リボ酸だが、そのほかにもアスタキサンチン、クルタニンなどの抗酸化素材、DHA、EPAなどのn-3系脂肪酸などがグルコース素材としてCoQ10の存在自体は古くから知られていたが、76年に日本が工業的に生産し始めたのがきっかけとなり、その後、世界においてこれ

ここから、ほかのCoQ10が包接する素材の機能性を向上するための補的な成分であるのに対し、CoQ10はそれ自体が機能性素材として利用が可能になっている。

CoQ10は現在、R-リボ酸、DHA、EPAなど、油性の成分は包接加工を行うことで、有意な吸収率の向上などの利点が見られる。CoQ10は生産時に結合するグルコースの数により、1個だと「CoQ10-1」、2個だと「CoQ10-2」と呼ばれる。これらは天然のCoQ10と比べて、より高い吸収率の作用が、ほかにも酵素作用による結合をつけた「分岐CoQ10」があり、それぞれに特徴が存在する。

CoQ10は水溶性難消化性の性質を持つ。ほかのCoQ10に比べても得意な点として「唯一、体重減少効果、中性脂肪低減効果、コレステロール減少効果、さまざまなアレルギー疾患治療効果がある」といわれている。また天然型CoQ10は、世界各国で食品、化粧品、医薬品などに用いられているが、国による適用法規が違っている。

CoQ10は、日本では食品添加物として量にかかわらず使用できるが、米国、ヨーロッパは世界食品添加物専門会議(JECFA)によって一日許容摂取量を500mg/dayと制限されている。またCoQ10包接でも包接しやすい分子の素材でも包接できるという特徴がある。CoQ10は光を熱に非常に弱い性質を持ち、さらに包接体を取り扱った際に不安定な点の問題とされている。理由としてR-リボ酸自体が好調なものもあるが、従来と違い、飲料にも使用が可能なのが大きいという。

CoQ10は光を熱に非常に弱い性質を持ち、さらに包接体を取り扱った際に不安定な点の問題とされている。理由としてR-リボ酸自体が好調なものもあるが、従来と違い、飲料にも使用が可能なのが大きいという。

CoQ10は光を熱に非常に弱い性質を持ち、さらに包接体を取り扱った際に不安定な点の問題とされている。理由としてR-リボ酸自体が好調なものもあるが、従来と違い、飲料にも使用が可能なのが大きいという。

各社動向

新CoQ10、国際CoQ10カンファレンスで優秀賞

シクロキテム

CoQ10の大量生産、低価格化に成功し、世界的にもこの分野でトップクラスのシェアを誇る米国のワッカー社(日本総代理店シクロキテム(東京都中央区、〒000-14-7147))は、そのγCDを取り扱っている。

最近の動向として、CoQ10をγCDで包接したシクロキテムセル化CoQ10(CoQ10)の吸収性の向上などの技術内容が評価され、11月に神戸で開催される国際コエンザイムQ10カンファレンスでの優秀賞の受賞が決定した。

また、08年5月に京都で行われる国際シクロキテムシンポジウムでは招待講演として発表が予定されている。さらにγCDが動脈硬化の原因となるリポタンパク「LDL」を減少させる

一方で動脈硬化を予防する「HDL」には影響しないという効果のほ

加工を依頼する際には、これらの相殺が必要である。

基本的には包接する素材に対する腸管的存在である以上、包接する素材の入手が比例してCoQ10市場も左右される。

そうした意味では各社ともCoQ10のR-リボ酸だけでなく、さまざまな魅力的なグルコース素材を探している状況は今後も変わらないだろう。

高まるにつれて、γCDの少量のCoQ10で筋肉の保護・増強効果、肌質の改善、CoQ10の低数値での安定化などさまざまな利点が生まれることが判明している。CoQ10含有量が100mg/日につき20~30mgを摂取

す。ただ、効果が現れるため、製品化の際にコストの削減が図れる。同社は、現在CoQ10の市場は停滞気味だがCoQ10を推奨している。HDL、市場の活性化を図りたいと考えている。

す。ただ、効果が現れるため、製品化の際にコストの削減が図れる。同社は、現在CoQ10の市場は停滞気味だがCoQ10を推奨している。HDL、市場の活性化を図りたいと考えている。

す。ただ、効果が現れるため、製品化の際にコストの削減が図れる。同社は、現在CoQ10の市場は停滞気味だがCoQ10を推奨している。HDL、市場の活性化を図りたいと考えている。

す。ただ、効果が現れるため、製品化の際にコストの削減が図れる。同社は、現在CoQ10の市場は停滞気味だがCoQ10を推奨している。HDL、市場の活性化を図りたいと考えている。

す。ただ、効果が現れるため、製品化の際にコストの削減が図れる。同社は、現在CoQ10の市場は停滞気味だがCoQ10を推奨している。HDL、市場の活性化を図りたいと考えている。

特集II

を用いたさまざまな特徴が広まっている。現在では食品、医薬品をはじめさまざまな分野で利用されている。日本では工業的に生産し始めた初期のγCDも、γCD、αCDの混合物のみが使用可能だった。αCD、γCDは非常に高価で、特にγCDはキロあたり100万円以上するものもある。現時点での利用が難しくなっている。だが、近年になってαCDのワッカー社が、3種類のγCDを選択的に生産する酵素を発見し、効率的に生産するγCDを開発した。そして8年に原料となるトウモロコシが安価な米国のCoQ10製造設備を導入することで食品、医薬向けに種々すべての工業生産を開始した。これにより、現在では従来の10~100分の1以下の製造コストで高純度のαCD、γCDがCoQ10と同様の価格で供給できるようになり、世界のCoQ10の利用状況は大きな変化が始まっている。

CoQ10の大量生産、低価格化に成功し、世界的にもこの分野でトップクラスのシェアを誇る米国のワッカー社(日本総代理店シクロキテム(東京都中央区、〒000-14-7147))は、そのγCDを取り扱っている。

最近の動向として、CoQ10をγCDで包接したシクロキテムセル化CoQ10(CoQ10)の吸収性の向上などの技術内容が評価され、11月に神戸で開催される国際コエンザイムQ10カンファレンスでの優秀賞の受賞が決定した。

また、08年5月に京都で行われる国際シクロキテムシンポジウムでは招待講演として発表が予定されている。さらにγCDが動脈硬化の原因となるリポタンパク「LDL」を減少させる