

αシクロデキストリン

脂質・糖質の過剰摂取を防ぐ

シクロケム

シクロケム(東京都中央区、☎03・56614・7147)は、ダイエタリーファイバーとして「αシクロデキストリン(αCD)」の原料・OEM供給を行っている。

日本人に必要な5大栄養素としてタンパク質、脂質、糖質、ビタミン、ミネラルが位置づけられている。このうち、脂質と糖質は過剰摂取によりメタボリックシンドローム・肥満の原因となる心配がある。一方6番目の

栄養素として注目されているのが食物繊維。過剰摂取している糖質、脂質の吸収を抑制する作用が期待されているが、その中でもαCDは特別な作用を持つ食物繊維だ。

ほかの食物繊維にない作用として「脂質」に関しては体内に摂取された脂肪分に対して、魚油植物油に含まれにくいとされる不飽和脂肪酸の吸収を高める一方で、LDLコレステロールの原因となる飽和脂肪酸は包

接して対外に排出する。また、最近日本でも話題に上がるトランス脂肪酸に關しても包接・排出作用を持つ。

「糖質」は多糖(でんぷん)と少糖(砂糖)の2種類がありそれぞれ腸管内で分解酵素によりブドウ糖へと分解され体内に吸収される。分解酵素の働きを阻害することで吸収を抑制できる。

ご飯やパンに含まれる、でんぷんなどの「多糖」を分解する酵素を阻害する製品として難消化性デキストリンの製品がいくつか販売されており、αCDも同様にでんぷんの分解を阻害することで血糖値の上昇抑制効果が確認されている。

一方で、間食などで甘いものを食べたときの砂糖は「少糖」であり、通常の難消化性デキストリンでは吸収抑制できない。

い。

砂糖をブドウ糖として体内に取り入れる際に働くのが砂糖分解酵素スクラーゼだが、αCDにはスクラーゼの阻害作用もあることが京都薬科大学との共同研究で、昨年明らかになった。

同社はαCDは脂質の選択的吸収・排出、糖質の吸収疎外作用がある画期的な食物繊維として提案している。