

αシクロデキストリン「CAVAMAX」

マヌカハニーと相乗効果

αシクロデキストリンが供給す。さらにシクロデキムは、届出書類を提出するな
るαシクロデキストリン。昨年、同素材で機能性表示食品に対応した研究レ
ン「CAVAMAX」W。示食品に対応した研究レ。り組みを進めている。ま
6 Food」は、昨年、ビューを完了させ、既に。た、最近では新たな知見
の売上が対前年比約3倍。末端製品を販売する約10。を訴求し、更なる顧客開
と好調な売れ行きを示。社が同レビューを用いて。拓も図っている。

その知見のひとつは、ニーマのみ、αCDのみを、菌は増殖が促進した。
ニュージージーランドの植物、糞便細菌叢に加えた発酵。この結果より、シクロ
食品研究所とオタゴ大、液に比べて酸性度が最も。ケムは「食物繊維でプレ
学、シクロデキムと提携し、高く、水を糞便細菌叢に。バイオティクスのαCD
ているマヌカヘルス社と、添加した場合と比べてp。に、整腸作用を持つマヌ
の共同研究によるもの。Hが有意に低下し、有機。カハニーを合わせと相乗
マヌカハニーとαCDを、酸である乳酸の発分量も。効果が見込める」と述べ
組合せ、人工胃腸消化液、有意に増加した。また、ている。
で処理後、ヒト糞便細菌、同発酵液をサルモネラ菌。もうひとつの知見は、
叢で発酵させ、その発酵、や乳酸菌に添加したとこ。米国のNational Institut
液を検証した。ろ、サルモネラ菌では増。S of Healthの研究グ。の働きをより一層PR
同発酵液は、マヌカハ、殖を有意に抑制し、乳酸。ループが、アテローム性。する。

動脈硬化モデルマウスを
用いた試験で、αCDが
高脂肪餌による血管のプ
ラークを減少させたこと
を確認した。シクロ
ケムではその機序とし
て、αCD摂取による腸
内細菌叢の代謝産物が影
響したと示唆。αCDの
プレバイオティクスとし