

α・オリゴ糖

腸内フローラを介した動脈硬化の予防効果を確認

シクロケム

シクロケム(東京都中

央区、〒103-6262・

1511)は、トウモロ

コシなどのでんぷんから

特殊な酵素反応技術で開

発した多機能食物繊維・

α・オリゴ糖(α・シク

ロデキストリン)を供給

している。

α・オリゴ糖の機能性

については、中性脂肪の

低減作用をはじめ、血糖

値上昇抑制、体重減少、

コレステロール減少、整

腸、免疫賦活・抗アレルギー

ギーなど数多く確認され

ており、なおかつ一般の

難消化性デキストリン

よりも少量で有効性を

発揮するため「スーパー

難消化性デキストリン」

とも言われ注目されて

いる。

最近の研究では、腸内

フローラの改善を介し

てアテローム性動脈硬

化を抑制する作用が明

らかにされ、その研究成

果は米国の学術誌「Mo

lecular Nu

trition & F

ood Researc

h」に論文が掲載された。

同研究では、血中脂質

を調整するアポリポタン

パクEを欠損させ、動脈

硬化を誘発したマウスに

①低脂肪食、②高脂肪食、

③高脂肪食+α・オリゴ

糖、④高脂肪食+γ・オ

リゴ糖、⑤高脂肪食+イ

ヌリンを摂取させ、大動

脈の病変部位を観察し

た。その結果、③の群は

②の群と比べて動脈硬化

を65%抑制し、低脂肪食

と同程度に抑えられたこ

とが確認された。一方、

動脈硬化の抑制に効果が

あると言われるイヌリン

は、高脂肪食と病変部位

の面積に大きな差は見ら

れなかった。

その作用機序について

は、③の群は②の群と比

べてコマモナス科の腸内

細菌が有意に増加し、ペ

プトストレプトコッカス

科の腸内細菌が有意に減

少したことが判明。細菌

の増減と病変部位の面積

に正・負の相関関係が見

られることから、腸内細

菌の代謝産物がアテロー

ム性動脈硬化の抑制に関

与していることが示唆さ

れた。

同社では、今後もα・

オリゴ糖の持つ有用性を

追求していくとともに、

その認知拡大にも引き続

き力を入れていく考えだ。