

## 「スーパー難消化性デキストリン」として提案強化

### シクロケム

シクロケム(東京都中央区、☎03・5614・7147)は、少量で優れた有効性を発揮する多機能食物繊維「 $\alpha$ -オリゴ糖」(α-シクロロデキストリン)を「スーパー難消化性デキストリン」と定義し、提案を強化している。

トウモロコシでんぷんを原料に独自の酵素技術で生成されるシクロロデキストリンは、品質維持や成分の安定化、物性改善などの目的で幅広い食品に使用されてきた。

一方で、近年の研究では食物繊維として「 $\alpha$ -オリゴ糖」を摂取することで、血糖値上昇の抑制作用をはじめ、中性脂肪の低減、体重低減・ダイエット、整腸・便秘改善、コレステロール低減、抗アレルギー、飽和脂肪酸・トランス脂肪酸の選択排泄性、高アンモニア血症改善などの機能性を発揮する効果が明らかになっている。

中でも、「 $\alpha$ -オリゴ糖」の最大の特徴は、一般的な難消化性デキストリンが1日の摂取目安量を5gと設定しているのに対し、「 $\alpha$ -オリゴ糖」は1日2gでその有効性を発揮する点である。

特に、中性脂肪の低減作用については、ヒト臨床試験によってその有効性が明らかになっている。

米国・アーチン社が実施した試験では、健康な男女34人(平均BMI:25.04)に朝食として市販の高脂肪食(脂肪分26g含有)を摂取させ、その後「 $\alpha$ -オリゴ糖」2gを摂取させ、食後1時間ごとの血液中の数値を比較した。

その結果、プラセボ群に対して「 $\alpha$ -オリゴ糖」摂取群では血中中性脂肪が有意に低下したことが確認され、本研究成果は米国の医学雑誌「メタボリズム」に査読付き論文が掲載された。

現在は消費者庁に機能性表示食品の届け出を済ませており、一般的な難消化性デキストリンと差別化できる素材として、シェア拡大を目指していく。