

**α・オリゴ糖**

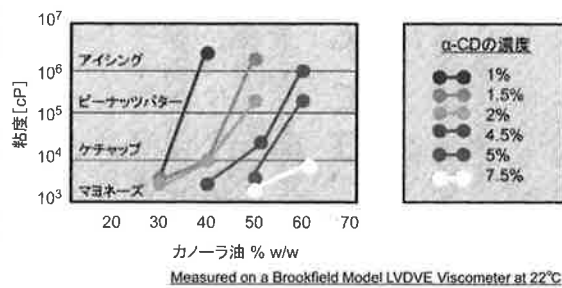
**「植物由来の乳化剤」として  
提案強化**

**シクロケム**

シクロケム(東京都中央区、03-6262-6001・1511)は、多機能食物繊維・α・オリゴ糖(α・シクロデキストリン)の供給に力を入れている。

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製造されるα・オリゴ糖は、六つのグルコース分子が内径0.5nmと非常に小さい環状に連なったオリゴ糖の一種。

そ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・抗アレルギーなどヒト臨床試験を含む数多くのエビデンスが報告されており、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」とも言われる。加熱してもメイラー反応が起きず褐変しないこと、強酸性・強塩基性に対して安定的なこと、水溶性が高いこと、無味・無臭で溶液も無色であることなど食品への加工適正にも優れるため、あらゆる食品の品質維持・向上や食物繊維の強化に使用する

注目を集めている。α・オリゴ糖とトリグリセリドの濃度の組み合わせによって粘度を自由に調整でき「グラフ参照」、すでに海外ではココアシエイクやエッグフリーのケーキ、ベジタリアン向けのスプレッドなどさまざまな食品でα・オリゴ糖の乳化作用が活用されている。

ことが可能だ。また、α・オリゴ糖の大きな特徴の一つとして食品の乳化作用が挙げられる。天然の乳化剤としては乳タンパクや卵黄などが知られているが、その反面、熱や酸に弱い、貯蔵安定性が低い、取り扱いが困難、コレステロールやアレルギーを含むなどの難点があった。一方のα・オリゴ糖は、大豆油などに含まれるトリグリセリドと混ぜることで優れた乳化作用を発揮するため、安全性が高く加工適正にも優れる植物由来の乳化剤として近年

同社では、「スーパー難消化性デキストリン」としての機能性に加え、植物由来の乳化剤として

の提案を強化することで、国内市場でのさらなるシェア拡大に取り組んでいく考えだ。