

αシクロデキストリン

新食物繊維として提唱

6個のブドウ糖が環状に繋がることでカップのような構造を作り、様々な分子を取り込む包接作用を持ちながら、食物繊維の働きも持つαシクロデキストリン(CD)。

水溶性食物繊維として、他の素材と同様に善玉菌に資化されて腸内環境改善に作用するが、それだけではなく独自の機能も持ち、同素材を供給

するシクロケムの寺尾啓二社長は「新スーパー食物繊維」と提唱する。

αCDは抗メタボリックシンドローム作用(食後の血糖値上昇抑制、中性脂肪の低減、体重減少)をはじめ、整腸作用や抗アレルギー作用などを有することが明らかにされている。血糖値コントロールは、糖尿病患者

やその予備軍の人たちにとって重要だが、αCDの有する食後の血糖値上昇抑制作用には、従来の水溶性食物繊維が持つデンプンなど多糖類による血糖値上昇を抑制する作用と、砂糖など少糖類による血糖値の上昇を抑制する作用の両方を兼ね備えていることが見出されている。その作用機序としては、αCDがデンプン分解酵素であるアミラーゼの活性阻害作用を持つことが明らかにされている。さらに、砂糖分

解酵素の活性阻害作用も併せ持つことが、最近の研究で判明している。また、最近ではαCDが単に中性脂肪を減少させるだけではなく、生体に有用な善玉の不飽和脂肪酸の吸収には影響を与えず、悪玉の飽和脂肪酸やトランス酸を選択的に排泄し、血漿中脂肪組成を改善する作用のあることが確認されている。さらに、選択的包接に対する作用機序も解明し、臨床栄養学会で注目された。