

シクロケム

α・シクロロ  
デキストリンがメイン素材に  
多機能性新食物繊維として脚光

物繊維には無い各種アレルギー疾患改善に効果を発揮することもわかり注目を集めた。

αCDは難消化デキストリンと異なり、加熱してもメイラード反応による褐色変化はないという熱に強い糖質で、無味無臭で水に溶けると無色透明になる性質があり、あらゆる食材に配合することが出来る。同社では、スーパー食物繊維として販売を強化している。

シクロデキストリンの血糖値上昇抑制作用のどちらも持っていることも明らかとなった。特に砂糖分解酵素の活性阻害作用は最近報告されたばかりの機能であり、砂糖を多く含むケーキや菓子類に配合したり、甘いものを食べる際に一緒に飲む

む飲料などに配合すると効果的である。また、2007年にワシントンで開催されたバイオロジ国際会議において、飽和脂肪酸やトランス酸などの悪玉脂肪酸のαCDによる選択的排泄作用が報告され、さらに、食

シクロデキストリン(αCD)はこれまでコエンザイムQ10やα-リポ酸などの物質を包接して活性を生かす協役として広く利用されてきた。CD包接技術を提供するシクロケム(東京本社:中央区日本橋、☎03・5614・7147)

は、近年の報告で食物繊維としての機能がαCDに見つかったことから、メイン素材としての利用展開をすすめている。

αCDは水溶性であるが、その空洞の中に飽和脂肪酸や過酸化脂質などの脂溶性物質を包接すると不溶性食物繊維に変化し、水溶性と不溶性の両方の機能を併せ持つ多機能性食物繊維となる。さらにαCDの機能性はこの悪性脂質の排泄作用にとどまらず、従来の水溶性食物繊維にみられる澱粉など多糖類からの血糖値上昇を抑制する作用と、砂糖など少糖類から