

シクロデキストリン受理

シクロケム、届出支援へ

水溶性食物繊維αシクロデキストリンを機能性関与成分にした機能性表示食品の届出が初めて受理された。食後血糖値の上昇を抑える働きを訴求するもの。届出者はシクロケムのグループ会社、コサナ。シクロケムはαシクロデキストリンの供給を手掛けている。3月27日の届出情報更新で公開された。コサナとシクロケムの代表を兼務する寺尾啓二氏は取材

に、今後の展開について「届出商品はコサナから5月に発売予定。シクロケムは、機能性の科学的根拠とした研究レビューをクライアントに提供

し、届出支援に注力していきたい」と話す。

届出資料によると、機能性は研究レビューで検証。1日摂取目安量は5

gとした。作用機序については、でん粉の消化酵素α-アミラーゼに対する活性阻害によるものと

考察している。

αシクロデキストリンには砂糖の消化酵素スクラーゼの活性阻害作用も示唆されているという。

寺尾社長は「2つの作用

機序で血糖値上昇を抑える働きを訴求し、他の水溶性食物繊維と差別化を図りたい」としている。