

α-CDでマヌカハニーのGI低減

緑黄色野菜や海藻レベルまで低下 シクロケム

シクロケム(東京都中

央区、〒03・5614・

7147)は、これまで

食パンのGIを低減する

作用が知られていた「α

シクロデキストリン(α

・CD)に、新たにマヌ

カハニーのGIを低減さ

せる作用を確認した。

マヌカハニーは、GI

48〜67の低・中GI食品

だが、α・CDによって

GI値が緑黄色野菜や海

藻レベルまで下がること

がわかった。

試験では、摂取する炭

水化物量が同等となるよ

うに、グルコース25g

を含有した飲料275ml

を摂取する群、マヌカハ

ニー32・1gを摂取する

群、マヌカハニーとα・

CDから得られた粉末

45・9gを摂取する群の

3グループで比較検討。

摂取後、15分おきに血

中のグルコース増加量を

分析したところ、マヌカ

ハニー単独でのGI値

は65±7であったのに

対し、マヌカハニーと

α・CDの粉末は18±4

となり、緑黄色野菜や海

藻と同じカテゴリーであ

る「極低GI食品」にま

で下がること確認され

た。

α・CDが持つGI低

減作用の可能性が広がっ

たとして、さまざまな健

康食品の開発提案に努め

ていく。