

各社動向

αシクロデキストリン

主食、お菓子の2タイプの糖をどちらも阻害

シクロケム

シクロケム(東京都中央区、☎03・5614・7147)は、ダイエタリーファイバーとして「αシクロデキストリン(以後、αCD)」の原料・OEM供給を行っている。

京都薬科大学との共同研究でαCDには主食から摂取されやすいでんぷんだけでなく、砂糖分解酵素を阻害することに

よって、デザートなどの甘いものから摂取されてしまう砂糖の吸収抑制効果があることが明らかに、これを10月28、29日に行われた日本臨床栄養学会で発表した。

現在、でんぷん等の「多糖」を分解する酵素を阻害する製品として難消化性デキストリンの製品がいくつか販売されている。αCDも同様に食物

繊維の利用としてでんぷんの分解を阻害することで血糖値の上昇抑制効果が確認されている。

一方で、甘いものを食べたときの砂糖は「少糖(2糖)」であり、通常の難消化性デキストリンでは吸収阻害できない。

砂糖をブドウ糖として体内に取り入れる際に働くのが砂糖分解酵素スクラーゼで、砂糖はブドウ糖へと分解され体内に吸収される。スクラーゼの活性を阻害する素材として、アフィノースが市場に出ているが、αCDにも、同様の効果があるこ

とが明らかにされた。

試験ではマウスを対象に、αCD摂取群とコントロール群(生理食塩水)の2群にわけ、全てのマウスにスクロース負荷実験を行った。その結果αCD摂取群の血糖値の上昇が有意に抑制された。

このことからαCDは砂糖とでんぷんという異なる糖質をどちらも吸収疎外する作用を持つことが明らかにされた。

また「脂質」に関しても体内に摂取された脂肪分に対して、不飽和脂肪酸はそのままに悪玉コレステロールと呼ばれるLDLを作る飽和脂肪酸のみを包接吸着して選択的に排泄する効果が確認されている。