

news

マヌカハニーを シクロデキストリン包接加工へ

腹痛の要因ピロリ菌対策に有効

シクロケム

シクロケム(東京都中央区、☎03・5661・7147)はニュージランド・マヌカヘルス社が取り扱う、ハチミツの一種で抗菌作用に優れた「マヌカハニー」の国内における取り扱いを開始した。

現在、シクロデキストリン包接加工でマヌカハニーをパウダー化し、機能性甘味料としての取り扱いも準備している。

包接化により、抗菌活

性をさらに高めることが可能になる。

またフロポリス、ローヤルゼリーに關しても同様に、包接加工で機能性を高めたものを取り扱う予定だ。

マヌカハニーはこれまで、ピロリ菌対策に有効であることは判明していたが、実際の有効成分については特定できていなかった。しかし、ドイツのドレスデン大学とマヌカヘルス社との共同研究により、抗菌活性物質が

メチルグリオキサールという成分であることが判明した。

同成分は通常のハチミツの場合、1kgに対して、3.1mg配合されている。一方、マヌカハニーの場合、1kg中に38〜761mgと豊富に含まれている。

この研究結果は今年、ドイツの科学雑誌・モレキュラ・ニュートリション・アンド・フードリサーチで論文化されている。現在、成人の胃の7割

がピロリ菌によるダメージを受けているという。これまでストレスが原因といわれてきた腹痛の大多数が、ピロリ菌が原因であることをオーストラリアの研究者が明らかにし、ノーベル賞を受賞している。

シクロケムでは取り扱いにあたり、中野クリニクとの共同研究で、マヌカハニーのピロリ菌に対する効果についてヒト臨床での試験を開始している。