

腸内環境改善特集

一般食で採用進む

食物繊維素材

医療・介護食にも普及

「第六の栄養素」とも言われる食物繊維が注目を集めている。昨年九月の特定健診スタート以後、便通改善への作用や低カロリーなどの特徴から一般食品で採用が進み、最近では医療・介護食の必須栄養素として配合されるほか、薬の副作用によって悪くなった便通の改善に用いられている。取扱い企業各社が引き合いを増加させている食物繊維市場をレポートする。

有害物質を体外に除去

抗アレルギー作用も持つ

α シクロデキストリン

六個環状に繋がったオリゴ糖で、水溶性食物繊維に分類される。整腸作用や抗アレルギー作用を持つほか、ラットによる研究では飽和脂肪酸や過酸化脂質などの有害物質を選択的に包接し、体外に除去することが認められている。

シクロケムは α CDを腸内環境改善のためのプレバイオティクス素材として原料供給している。

α シクロデキストリン
(CD)は、グルコースが