

シクロデキストリン

# α-1-C-D 市場展開加速

## シクロケム

### 糖質で初「機能性表示」受理

シクロケムは、機能性糖質「α-シクロデキストリン(α-1-C-D)」を戦略商材に仕立て、機能性食品資材市場で攻勢をかける。健康食品などの通販業務を担う子会社コサナを通じ、届け出ていた同成分を配合した栄養補助食品が消費者庁からこのほど、機能性表示食品に受理され、関与成分としての位置付けが明確化したことから、加工食品やサプリメントメーカーなどへ原料成分として広く採用提案を積極的に進めていく。糖質分野では初めて受理されたエビデンスのある強みを発揮し、新たな利用場面を増やし、同成分の需要拡大につなげる。

### 加工食品・サプリメント原料に

今回、機能性表示食品として受理されたのは、「難消化性αオリゴ糖」。「血糖値の上昇を抑える」旨を表示する。サプリメント形状をしており、製品

の摂取方法として、1日1回10粒を目安に噛んで食べることが推奨されている。

α-1-C-Dが機能性関与成分として受理されたのは、消費者庁がそれまで受け入れの対象外としてきた糖質・糖類を、2018年4月の届出ガイドライン改正により、機能性表示食品の成分として届け出の対象



性αオリゴ糖  
血糖値の上昇を抑える難消化性αオリゴ糖

に含めることにしたため。同社では、直ちに届け出の準備を進め、消費者庁に必要なデータ、書類を提出。消費者庁での細部にわたるチェックにより、査読付きの研究論文から成るシステマティックレビュー(SR)とともに、安全性を示すデータ、成分を明確に分析できるデータなどが科学的に合致しているとし、同社のα-1-C-Dが糖類・

糖質ジャンルの成分第1弾として受理された。

α-1-C-Dには、今回受理された機能性以外にも、①でんぷんだけでなく、間食などにより砂糖が多く含まれる甘いものを摂取した場合も吸収阻害すること②中性脂肪の

糖質ジャンルの成分第1弾として受理された。α-1-C-Dには、今回受理された機能性以外にも、①でんぷんだけでなく、間食などにより砂糖が多く含まれる甘いものを摂取した場合も吸収阻害すること②中性脂肪の

素材が5%必要だが、α-1-C-Dは2%で対応すること③パウダー化により悪玉とされる飽和脂肪酸を選択的に吸着阻害し、善玉の不飽和脂肪酸は体内への取り込みを助けること④摂取により、大腸での腸内細菌に分解されると、一般的な食物繊維

素材が1%当たり1キログラムになるが、これに対しα-1-C-Dは2キログラムあり、善玉腸内細菌のエサとなつてこれらの増殖に役立つことが研究により分かっている。こうしたさまざまな機能が考えられるため、「スーパー食物繊維」または「スーパー難消化性デキストリン」といえる成分とされている。同社では機能性を意識した加工食品やサプリメント、健康食品、さらに機能性表示食品の開発を計画している。需要業界に向け、α-1-C-Dの科学的根拠を踏まえて、採用提案活動を一段と強化し、さらなる普及を目指す。