

中央区、**03-6226-2151**は腸内フローラ改善などエビデンス豊富なプレバイオティクス素材「 α -オリゴ糖」(α -シクロデキストリン)を供給している。

今年3月には、関連会社のコサナが扱う「難消化性 α (アルファ)オリゴ糖」が糖類・糖質を関与成分とする製品で初めて機能性表示食品が受理されており、販売会社へ応する。

プレバイオティクス作用については、マウスを用いた試験で①通常食

シクロケム(東京都中央区、**03-6226-2151**)は腸内フローラ改善などエビデンス豊富なプレバイオティクス素材「 α -オリゴ糖」(α -シクロデキストリン)

化性 α (アルファ)オリゴ糖」が糖類・糖質を関与成分とする製品で初めて機能性表示食品が受理されており、販売会社へ応する。

プレバイオティクス作

用についても、マウスを

用いた試験で①通常食

を供給している。

今年3月には、関連会

社のコサナが扱う「難消

「スーパー食物繊維」として認知拡大へ

シクロケム

α -オリゴ糖

餌、②高脂肪食、③高脂肪食に α -オリゴ糖を添加した餌のいずれかを16週間摂取させたところ、③の群は②に比べて脂肪蓄積が有意に抑制されたことを確認。腸内細菌叢を解析すると、③の群は「ヤセ菌」とも言われるバクテリオイデス菌や乳酸菌など善玉菌の割合が多く、クロストリジウム菌など悪玉菌の割合が少ないととも確認された。さらに、 α -オリゴ糖が腸内細菌の働きによって短鎖脂肪酸に分解され、その短鎖脂肪酸が脂肪細胞の分化に関与するPPAR γ の発現量を増加させるとともに、脂肪酸合成酵素・FASの発現量を低下させていくことも示唆されており、二つのアプローチで抗肥満効果を発揮したと考えられている。

また、別的研究ではマウスに α -オリゴ糖を付与をはじめ、コレステロール低減、中性脂肪低減、免疫賦活・抗アレルギーなど数多く確認されており、なおかつ一般の難消化性デキストリンやオリゴ糖よりも少量で有効性を発揮することが分かっているため、 α -オリゴ糖を「スーパー食物繊維」「スーパーオリゴ糖」と位置づけ、認知拡大を図っている。

このほか、 α -オリゴ糖の機能性については機能性表示でも受理されている血糖値の上昇抑制作用をはじめ、コレステ

ロール低減、中性脂肪低

減、免疫賦活・抗アレル

ギーなど数多く確認され

ており、なおかつ一般の

難消化性デキストリンや

オリゴ糖よりも少量で有

効性を発揮することが分

かっているため、 α -オ

リゴ糖を「スーパー食物

繊維」「スーパーオリゴ

糖」と位置づけ、認知拡

大を図っている。