

シクロケム

αシクロデキストリン

「SLDL低減」で提出へ

6個のブドウ糖が環状に結合した糖質の一種であるαシクロデキストリン(CD)。昨年の機能性表示食品制度のガイドライン改正により、糖質・糖類が機能性関与成分の対象に追加されたなか、これら素材で初めて届出されたのがαCDだった。届出したのはαCDを原材料供給するシクロケムのグループ会社コサナ。シクロケムが取りまとめた研究レビューで届出し、ヘルスクレーム

は「食後血糖値の上昇抑制」として。シクロケムは、届出された研究レビューでクライアントの届出。このため、より動脈硬化を引き起こしやすいことから「超悪玉コレステロール」に比べ、動脈壁内に透過しやすいと酸化されやすいという。このため、より動脈硬化を引き起こしやすいことから「超悪玉コレステロール」とも呼ばれている。

研究レビューでは、アメリカ国立衛生研究所が2016年に発表した査読付き論文1報を最終的に採用し、評価した。その論文のヒト試験では、αCDを12〜14週間摂取して得られた結果、プラ

セボ摂取群に比べ、小型LDLコレステロールが有意に低下したという。作用機序はαCDが摂取した脂肪酸から、選択的に飽和脂肪酸を吸着し、体外へ排泄する性質を示す。小型LDLコレステロールは体内に吸収された飽和脂肪酸が影響

し、増加するため。シクロケムは、機能性表示食品で「SLDLコレステロールの低減」を表示することで、一般的にSLDLコレステロールを周知させ、通常のLDLコレステロールよりも注意する必要があることを訴えていきたい考え。このほかシクロケムはαCDについて、他の難

消化性オリゴ糖よりも腸内短鎖脂肪酸を産生させ、ミネラルの吸収を向上させるとアピール。αCDが無味、無臭、無相性が良いとして利用を勧める。含有が多い海洋深層水と