

α・シクロデキストリン

「糖類・糖質」第1号成分として注目

シクロケム（東京都中央区、〒03-6262-1512）は、「糖類・糖質」として初めて機能性関与成分となった「α・オリゴ糖（α・シクロデキストリン）」を供給している。

ヘルスクレームは「食後の血糖値上昇を抑えることが報告されています」。

難消化性デキストリンなど一般的な水溶性食物繊維と異なり、α・オリゴ糖はでんぷんだけでなく、砂糖の摂取による血糖値の上昇も抑制する効果が大きな特徴だ。

「糖類・糖質」第1号製品となったことで大きな注目を集め、引き合いは好調だという。原料供給・OEMのほか、消費者への届出サポートにも対応する。

さらに、同社では「食

シクロケム

後血糖値上昇の抑制」に加えて「小型LDLコレステロールの抑制」での機能性表示を目指し、届出準備を進めている。

従来、LDLコレステロールは血中濃度が上昇すると動脈硬化などの生

活習慣病を引き起こす「危険因子」と考えられてきた。一方、近年の研究ではLDLの総量自体は健常者と生活習慣病患者者に有意差はなく、むしろLDLの中でも粒子の小さい「小型LDL」が生活習慣病患者に多く見られることが分かっており、LDLの「量」よりも「中身」が重要であることが指摘されている。

要因としては、血中中性脂肪の上昇およびインスリン抵抗性が挙げられるが、α・オリゴ糖は食後の血糖値上昇を抑制することでインスリン抵抗性を予防するとともに、食後血中中性脂肪の上昇抑制作用も有することから、二つのアプローチで小型LDLを抑制する効果が分かっていく。

実際に、過去の研究ではα・オリゴ糖の摂取が小型LDLの抑制効果を確認した一方、一般的な水溶性食物繊維では同様の効果が認められなかったため、難消化性デキストリンやイヌリンなどとの差別化を訴求していく方針だ。

同社の寺尾啓二社長は「機能性表示制度を活用することで、小型LDLの危険性や対策の重要性を訴えていきたい」と意気込んでいる。