

酪酸菌など

α・オリゴ糖との「シンバイオティクス」を提案

シクロケム

シクロケム(東京都中央区、☎03・62262151)は、腸管のバリア機能向上をはじめ、さまざまな機能性を有する酪酸菌に着目した新素材「酪酸菌α・オリゴパウダー」の供給を開始する。

酪酸菌は、大腸内の食物繊維などを原料に短鎖脂肪酸の一種である酪酸を産生することが知られている。

腸内で産生された酪酸は①腸内を酸性に保つこ

とで善玉菌が優位な環境を整える、②腸管上皮細胞のエネルギー源となり腸管のバリア機能を高める、③腸管上皮細胞に消費される際、腸内の酸素濃度を低下させ、嫌気性細菌である善玉菌優位な環境を保つ、といった効果を発揮する。

特に、②と③は短鎖脂肪酸の中でも酪酸だけに見られるため、腸管免疫の向上に酪酸が重要な役割を果たしていると考えられている。

一方、同社の供給しているα・シクロデキストリン(α・オリゴ糖)は、75%以上が腸管内で酪酸およびプロピオン酸に発酵分解されるため、酪酸菌とともに摂取することでより多くの酪酸の産生が期待できるという。

同社の寺尾啓二社長は、酪酸菌とα・オリゴ糖の組合わせを「究極のシンバイオティクス」として期待を込めており、原料供給および自社製品の販売に本腰を入れていく。

また、同社では同じく免疫賦活効果が期待できる独自素材として、ニュージールランド産マヌカハニーとα・オリゴ糖を組合わせた「マヌカハニーα・オリゴパウダー(MAP)」を取り扱う。MAPの機能性については、腸内環境改善作用

や抗ウイルス・抗菌作用など数多くのエビデンスを積み上げてきたが、昨今のコロナ禍によって特に抗ウイルス作用や抗炎症作用が注目されている。

新型コロナと同じエンベロープ型のインフルエンザウイルスを用いた試験では、ソバ、レンゲ、甘露、アカシアといった他のハチミツよりも優れた抗ウイルス効果が示唆されたほか、胃潰瘍モデルマウスを用いた試験では医薬品であるオメプラゾールとほぼ同等の抗炎症効果が認められた。

これらの研究から、新型コロナウイルスの感染抑制および重症化予防に効果があると考えられており、今後もその認知拡大に努めていく考えだ。