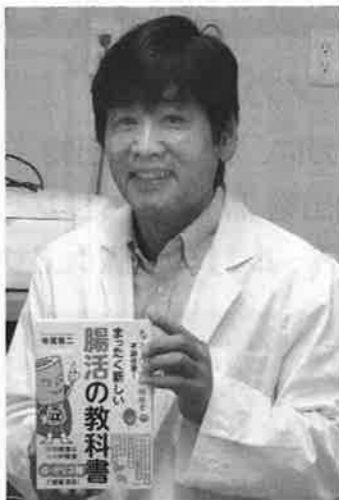


創立20周年記念インタビュー

シクロケム代表取締役社長 寺尾 啓二氏

多機能食物繊維「αオリゴ糖」(α・シクロデキストリン)の原料供給および研究開発を行うシクロケム(東京都中央区、03-6266-1511)は今年7月で設立から20周年を迎える。本紙では、同社のαオリゴ糖に関する研究の集大成ともいえる新著「スーパー食物繊維で不調改善! まったく新しい腸活の教科書」を今年5月に発表した寺尾啓二社長に、αオリゴ糖に関する最新の研究動向と今後の展望、そして同社が現在注力する「パーソナル化サプリ」の構想などを聞いた。



今年5月に新著を発表

寺尾社長はαオリゴ糖を「スーパー食物繊維」と表現されてきました。寺尾 αオリゴ糖には、小型LDLコレステロールの低減作用、糖新生の抑制や糖分解酵素の活性阻害を介した血糖値上昇抑制作用、悪玉脂肪酸の選択的排他作用など他の食物繊維にはない機能が発見されています。

性脂肪です。この両方を抑制するαオリゴ糖は、小型LDLの抑制にも効果があると言われます。現在、当社ではαオリゴ糖を用いて「小型LDLを低減する」機能

酸の合成が促進され、持久力を高めることがヒト試験で確認されています。いずれの研究も当社の基礎研究をベースとしています。今後、こうした研究がさらに広がって

パーソナル化サプリで業界に革命を

一般的に食物繊維は、数個の糖鎖が無作為に連なった混合物であり、小腸の消化酵素によって分解・吸収されにくい「難消化性」と表現されますが、一方で大腸の善玉菌にも完全には分解されず、一部はそのまま排泄されています。

性表示食品を届出していますが、これが受理されれば非常に画期的なことだと思えます。

このベース成分にαオリゴ糖やγオリゴ糖やヨーグルトで包接・粉末化したトッピング成分を加えることで、パーソナル化サプリが完成します。それぞれの成分を錠剤やカプセルで摂取するとすると費用が高額になりますし、飲み切るのも大変です。一方、パーソナル化サプリはすべて粉末状のため、水や牛乳などに混ぜて容

しかし、6個のブドウ糖が環状に結合した単一分子の構造を持つαオリゴ糖は、消化酵素には全く分解されない一方、大腸では善玉菌によって100%分解されることで動物試験で判明しました。これは、環状オリゴ糖の中でも絶妙な安定性

また、こうしたαオリゴ糖の特異的な機能性は、国内外の学術機関にも注目され始めています。

パーソナル化されたサプリとトレーニングの併用による効率的な健康づくりは、高齢者のフレイル予防をはじめ、国民の健康寿命延伸に必ず役立つと確信しています。

かつて、LDLは「悪玉コレステロール」と呼ばれてきましたが、最近では直径25・5nm以下の「小型LDL」が動脈硬化などの疾病の要因となることが分かっています。小型LDLを増加

最近では、東京大学・東京農工大学・理化学研究所の共同研究で、αオリゴ糖が脂質の吸収を阻害することで肝臓での糖新生を抑制し、血糖値の上昇を抑えることが明らかにされました。

一方で、小腸で吸収しきれなかったタンパク質は、大腸で悪玉菌のエサとなり、腐敗産物の発生で健康に悪影響を及ぼすため、タンパク質の摂取と同時に腸内環境をケアすることが重要です。



神戸本社に設置されている「ミロン」の「サプリメント革命」に共感いただけるとの連絡が続き、ありがとうございます。

インタビュー