

# 体内水素産生量を向上

## シクロケム

### αCDとラクダミルク

シクロケム(神戸市中央区)は、スポーツニユー

トリションとして、ラクダミルクのαシクロデキストリン(αCD)による

タラーゼ活性やゲルタチオンキシダーゼ活性、SOD活性等いずれの抗酸化活性が高いことが見出されている。その要因には、ラクダミルクは牛乳との比較でミルクオリゴ糖を3倍含み、酪酸及び水素産生量の多いことが挙げられる。

る粉末化素材を提案する。両素材の組み合わせ

その産生量は酪酸の4倍であり、酪酸産生量に比

また、αCDやラクダミルクから産生される酪酸は、腸管上皮細胞などのエネルギー源に変換さ

は体内の水素産生量を飛躍的に高めることから、

αCDはこれまでの試験により、イヌリンやガラクトオリゴ糖、フラクトオリゴ糖、ポリデキストロース、難消化性デキ

れる時に、血管から腸管に移行する酸素を消費するため、大腸内の酸素濃度を極めて低下させる。これにより、偏性嫌気性細菌の一つであるバクテロイデス菌が、棲息しやすい腸内環境に整う。このバクテロイデス菌は、痩身の人の腸内に多いため「痩せ菌」と知られるが、最新の研究ではスポーツパフォーマンス向上作用が示されている。慶應義塾大学、青山学院大学らが昨年1月に共同で発表した研究では、駅伝陸上部員の3000回の走行タイムが速いランナーほど、腸内細菌のバクテロイデス菌が多く確認されている。

付くと訴求している。

トロース、難消化性デキ

比、すい臓におけるカ