

## 特集Ⅱ

特集  
フレイル対応素材

## αオリゴ糖

タンパク質の効率的な補給  
をサポート

## ■ シクロケム

シクロケム(東京都中央区、☎03・62602・1511)は、αオリゴ糖(α-シクロデキストリン)とキウイフルーツ、大根との組み合わせによるタンパク質の効率的な補給を提案している。

フレイル予防において、筋肉量を落とさない多面に肉や魚などのタンパク質を積極的に摂取することが推奨されていた。一方、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、腸内環境を悪化させること、また、飽和脂肪酸の摂取が増えることで肥満のリスクが高まることも指摘されている。

シクロケムでは、こうした課題を解決する独自素材として「キウイフルーツαオリゴパウダー」および「大根αオリゴパウダー」を提案。キウイフルーツは、タンパク質分解酵素のアク

チニジン豊富に含むため、小腸におけるタンパク質の吸収促進効果が期待される。一方の大根に含まれる辛味成分・MTBIは優れた抗肥満作用を有することが知られている。いずれもαオリゴ糖で粉末化することにより、アクチニジンとMTBIが安定化しているため、長期保存しても活性を維持していることがポイントだ。

これらを食事の際に摂取することで、タンパク質の吸収促進と肥満の抑制効果、さらにαオリゴ糖の腸内環境改善効果によって腸内環境を良好に保ちながらタンパク質を効率的に補給することが可能。

なお、同社では寺尾啓二社長の故郷である岡山市に「弓削ふれあい健康愛ランド」の建設準備を進めており、そこで収穫された大根とキウイフルーツをαオリゴ糖で粉末化し、地元の新たな特産品としてPRするプロジェクトを計画している。

岡山市を流れる吉井川の河川敷にあるキャンプ場やバーベキュー、登山などで同地を訪れる人たちに向けたサービスを提供するほか、キウイフルーツと大根のαオリゴパウダーを配合した飲料の販売も行う予定だ。