

特集 III

特集「スポーツ対応」

キウイフルーツ

タンパク質の効率的な
吸収をサポート

シクロケム

シクロケム(東京都中央区、☎03・6262・1511)は、タンパク質の効率的な吸収をサポートする独自素材として「キウイフルーツαオリゴパウダー(KAP)」を供給している。

筋肉量を増やすためにタンパク質は不可欠な物質であり、近年はアスリートの運動パフォーマンス向上のみならず日常の健康維持のためにプロ

テインやアミノ酸を摂取することが一般的となった。

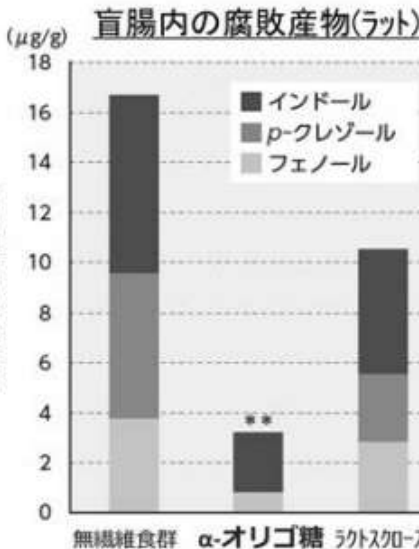
しかしながら、過剰に摂取したタンパク質は小腸で吸収しきれず大腸に到達し、悪玉菌のエサとなることで腸内腐敗産物を発生させるため、タンパク質を摂取する際には腸内環境をケアすることも重要となる。

同社では、キウイフルーツに含まれるタンパク質分解酵素・アクチニジンの働きに着目。アクチニジンは安定性が低いため、経時的に活性が低下してしまうことが難点であったが、同社ではキウイフルーツとαオリゴ糖(α-シクロデキストリン)を組み合わせて粉末化することで、アクチニジンの安定性を飛躍的に高めることに成功。「KAP」として製品化を行った。

「KAP」は、タンパク質と合わせて摂取することでアクチニジンが小腸内での分解・吸収を促進するとともに、大腸内においてはαオリゴ糖と

ク質分解酵素・アクチニジンの働きに着目。アクチニジンは安定性が低いため、経時的に活性が低下してしまうことが難点であったが、同社ではキウイフルーツとαオリゴ糖(α-シクロデキストリン)を組み合わせて粉末化することで、アクチニジンの安定性を飛躍的に高めることに成功。「KAP」として製品化を行った。

キウイフルーツに含まれる食物繊維が悪玉菌の増殖を抑制するため、タンパク質を効率的に補給しつつ、腸内環境を良好に保つ効果が期待できる。なお、ラットを用いた試験ではαオリゴ糖が盲腸内の腐敗産物(インドール、p-クレゾール、フェノール)を大幅に抑制する効果が認められており、ラクトスクロース(乳糖果糖オリゴ糖)との比較でもαオリゴ糖が有意に抑制したことが確認された【グラフ参照】。同社では、こうしたエビデンスを武器にプロテインやアミノ酸などのサプリメントにKAPをおよびαオリゴ糖の活用を提案していく考え。



フェノール)を大幅に抑制する効果が認められており、ラクトスクロース(乳糖果糖オリゴ糖)との比較でもαオリゴ糖が有意に抑制したことが確認された【グラフ参照】。同社では、こうしたエビデンスを武器にプロテインやアミノ酸などのサ