

キウイフルーツ

タンパク質の効率的な吸収を訴求

● シクロケム

シクロケム(東京都中央区、☎03・62262・1511)は、タンパク

質分解酵素の一種・アクチニジンを含むキウイフルーツを α オリゴ糖(α -シクロデキストリン)で粉末化した独自素材「キウイフルーツ α オリゴパウダー(KAP)」の提案に注力している。

サポートする効果がある一方、安定性が低く、活性が経時的に低下してしまうことが難点だった。同社では、キウイフルーツと α オリゴ糖を組み合わせることで、アクチンジンの安定性を飛躍的に高めることに成功。KAPとして製品化した。

近年は、筋力向上からフレイル予防、美容やボディメイクなどさまざまな目的でタンパク質摂取の重要性が認識されるようになったが、一方で過剰に摂取したタンパク質は小腸で吸収しきれず、大腸で悪玉菌のエサとなり腐敗産物を産生するリスクも指摘されている。

そこで、タンパク質とKAPを同時に摂取することにより、アクチニンが小腸におけるタンパク質の吸収を促進するとともに、 α オリゴ糖およびキウイフルーツ由来の食物繊維が腸内環境を改善し、悪玉菌による腐敗産物の産生を抑制する効果が期待できる。

同社では、こうしたメカニズムと合わせてKAPの認知拡大に力を入れていく方針だ。