

特集「腸内環境改善」

キウイフルーツ、マヌカハニー

タンパク質の吸収促進と腸内環境ケアを提案

シクロケム

シクロケム（東京都中央区、☎03・6262・1511）では、 α オリ

ゴ糖（ α -シクロデキストリン）を用いて開発した独自素材として「キウイフルーツ α オリゴパウダー（KAP）」および「マヌカハニー α オリゴパウダー（MAP）」の供給に力を入れている。

KAPは、タンパク質分解酵素のアクチニジンを含むキウイフルーツを α オリゴ糖と組み合わせ

て粉末化したもの。アク

チニジンは安定性が悪く、経時的に失活するところが難点だったが、同社では α オリゴ糖を用い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。製造から1年経過後も活性が維持されたことを確認している。

近年は、フレイル予防のために高齢者のタンパク質摂取の重要性が認知されるようになった。一方、加齢によって消化

酵素の分泌が減少すると小腸でタンパク質を吸収しきれず、大腸で悪玉菌のエサとなり、腐敗産物を発生させるリスクもある。

の補給を訴えている。

一方のMAPについては、マヌカハニーに含まれる抗菌成分のMGOと α オリゴ糖の相乗効果により、腸内における善玉菌の増殖作用および悪玉菌の抑制作用がそれぞれを単体で摂取するよりも高まることを確認。歯周病菌やピロリ菌などに対する抗菌・抗ウイルス作用についても相乗効果を

確認している。

そこで、タンパク質の重量に対してKAPを2%摂取することにより、アクチニジンがタンパク質の分解・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良好に保つことが可能となるとし、同社ではプロテインやコラーゲンなどのサプリメントや肉料理を摂取する際にはKAPを併用することで、効率的なタンパク質

KAPとMAPを併用することでもさらなる相乗効果も期待できるとし、同社ではさらなる機能性の究明と産業界・消費者双方への啓もう活動に一層注力していく構え。