

## キウイフルーツ

### プロテイン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、[www.03-626211511.com](http://www.03-626211511.com))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 $\alpha$ オリゴ糖( $\alpha$ -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 $\alpha$ オリ

ゴパウダー(KAP)」でタンパク質の効率的な吸収をサポートを提案している。

近年は、老若男女問わず健康維持のためにタンパク質を摂取することの重要性が認知されるようになった。しかし、過剰

に摂取すると小腸で吸収しきれずに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指摘されている。そこで、タンパク質と同時にKAPを摂取することでアクチニジンが小腸で分解と吸収を促進し、さらに、 $\alpha$ オリゴ糖およびキウイフルーツに含まれる食物繊維が大腸で善玉菌のエサとなるため、腸内環境を良好に保ちながらタンパク質を効率的に摂取することができる。

さらに、同社ではKAPと相性の良い素材として抗肥満成分のMTBIを含む大根を $\alpha$ オリゴ糖で粉末化した「大根 $\alpha$ オリゴパウダー(RAP)」を提案。

動物試験では、体脂肪の蓄積および体重の増加を抑制する効果が確認されており、昨年6月には論文を発表している。

KAPとRAPを肉料理のように脂肪とタンパク質を多く含む食事の際に摂取することで効果が期待できるため、食事とともに摂取しやすい粉末飲料などの剤形も検討している。いずれも $\alpha$ オリゴ糖で粉末化することでアクチニジンとMTBIの安定性を飛躍的に向上させていることも大きな特徴だ。

同社の寺尾啓二社長は、出身地の岡山県でキウイフルーツと大根の栽培に取り組んでおり、地元産のKAPおよび開発を目指している。今年7月25日は岡山市の万富公民館で高齢者のフレイルや認知症予防を目的としたセミナーを開催し、スーパー食物繊維の $\alpha$ オリゴ糖とKAPやRAPの活用をはじめ、食事と運動による健康づくりの重要性を訴える予定だ。