

多機能性食品素材

『α-シクロデキストリン』のチカラ

小腸ではたらき 食物繊維様作用

α-シクロデキストリン(α-CD)は、ブドウ糖6個からなる環状オリゴ糖で、包接作用を介して糖(デンプン、砂糖)の分解抑制など様々な食物繊維用作用を発揮します。

●食後の血糖値上昇抑制作用(機能性表示対応可)

●食後の血中中性脂肪値の上昇抑制作用

●小型LDL※低減作用

※小型LDLは真の悪玉コレステロールとも言われています。

●飽和脂肪酸の選択的排泄作用

大腸ではたらき プレバイオティクス作用

α-CDは、腸内細菌による酢酸やプロピオン酸、酪酸などの短鎖脂肪酸産生に優れ、運動パフォーマンスの向上、腸管バリア機能の向上など様々なプレバイオティクス作用を発揮します。

●腸管バリア機能の向上

・ムチンや免疫グロブリンA(IgA)の産生促進
・合成された食用乳化剤が持つ腸管細胞への傷害を抑制

●タンパク質摂取の弊害である腐敗産物の産生を抑制

●抗アレルギー、抗肥満、持久力向上、ミネラル吸収促進

世界のシクロデキストリン市場で80%のシェアを誇る独ワッカ一社の国内総代理店 **株式会社シクロケム** α-CD 詳細情報
神戸本社: Tel.078-302-7003 東京本社: Tel.03-6262-1511

世界で一番小さなカプセル

シクロデキストリン

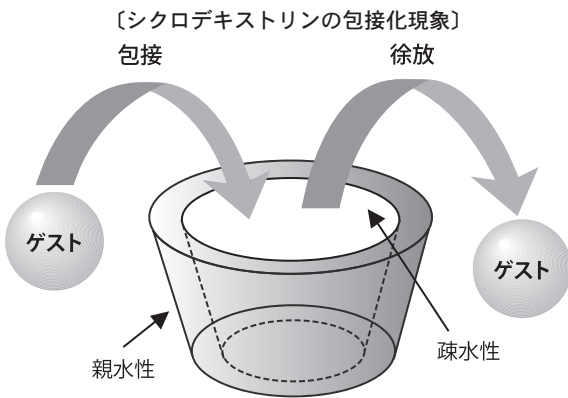


シクロデキストリンはトウモロコシなどのでんぷんから作られる環状オリゴ糖

優れた機能 応用範囲広がる

食物繊維としても注目

シクロデキストリン(α-CD)は、食品をはじめ、化粧品、医薬品、抗生物質、繊維製品など幅広い分野で用いられている。その特徴は、水溶性、親水性、疎水性、包接作用、徐放作用などにある。



抗菌・消臭剤 繊維製品
塗料 機能性食品 殺虫剤
医薬 化粧品 誘導品

α-CDは糖分子が6個のα型、7個のβ型、8個のγ型があり、内側は親油性、外側は親水性の構造。多様なゲスト分子を取り込み(包接)し、ゆっくりと放出(徐放)する機能をもつ。CDは揮発性の高い辛み成分や香料などの保持が必要な食品向けに必要の7~8割を占めている。近年、需要が大きく伸びているのが機能性食品やサプリメントの分野で、有効成分を紫外線酸化などから保護するとともに効率的に体に吸収させる働きがある。

シクロケムは世界最大のシクロデキストリンメーカー「独ワッカ一社」の総代理店として、食品、医薬品、化粧品、繊維製品、殺虫剤、誘導品など幅広い分野に効果的にα-CDの優れた機能を応用している。α-CDは糖分子が6個のα型、7個のβ型、8個のγ型があり、内側は親油性、外側は親水性の構造。多様なゲスト分子を取り込み(包接)し、ゆっくりと放出(徐放)する機能をもつ。CDは揮発性の高い辛み成分や香料などの保持が必要な食品向けに必要の7~8割を占めている。近年、需要が大きく伸びているのが機能性食品やサプリメントの分野で、有効成分を紫外線酸化などから保護するとともに効率的に体に吸収させる働きがある。

シクロケム

α-CDは無消化性の単一物質であるため、小腸の消化酵素は100%分解されずに大腸に届き、ここで腸内細菌により完全に分解されて短鎖脂肪酸を供給し、短鎖脂肪酸は大腸内の善玉菌優位な環境を整える。α-CDは有用な増殖を促す食物繊維のなかでも最もプレバイオティクスとしての効果が高い。α-CDは糖分子が6個のα型、7個のβ型、8個のγ型があり、内側は親油性、外側は親水性の構造。多様なゲスト分子を取り込み(包接)し、ゆっくりと放出(徐放)する機能をもつ。CDは揮発性の高い辛み成分や香料などの保持が必要な食品向けに必要の7~8割を占めている。近年、需要が大きく伸びているのが機能性食品やサプリメントの分野で、有効成分を紫外線酸化などから保護するとともに効率的に体に吸収させる働きがある。

糖尿病の予防に効果 大腸を善玉菌優位に 認知症・アレルギーも

α-CDは糖分子が6個のα型、7個のβ型、8個のγ型があり、内側は親油性、外側は親水性の構造。多様なゲスト分子を取り込み(包接)し、ゆっくりと放出(徐放)する機能をもつ。CDは揮発性の高い辛み成分や香料などの保持が必要な食品向けに必要の7~8割を占めている。近年、需要が大きく伸びているのが機能性食品やサプリメントの分野で、有効成分を紫外線酸化などから保護するとともに効率的に体に吸収させる働きがある。

α-CDは糖分子が6個のα型、7個のβ型、8個のγ型があり、内側は親油性、外側は親水性の構造。多様なゲスト分子を取り込み(包接)し、ゆっくりと放出(徐放)する機能をもつ。CDは揮発性の高い辛み成分や香料などの保持が必要な食品向けに必要の7~8割を占めている。近年、需要が大きく伸びているのが機能性食品やサプリメントの分野で、有効成分を紫外線酸化などから保護するとともに効率的に体に吸収させる働きがある。

α-CDは糖分子が6個のα型、7個のβ型、8個のγ型があり、内側は親油性、外側は親水性の構造。多様なゲスト分子を取り込み(包接)し、ゆっくりと放出(徐放)する機能をもつ。CDは揮発性の高い辛み成分や香料などの保持が必要な食品向けに必要の7~8割を占めている。近年、需要が大きく伸びているのが機能性食品やサプリメントの分野で、有効成分を紫外線酸化などから保護するとともに効率的に体に吸収させる働きがある。