

ケストースのプレバイオティクス効果

～アトピー性皮膚炎の改善効果等生理機能～

日時: 2016年3月30日(水) 12:00～12:50

会場: 札幌コンベンションセンター C会場 (中ホール B)

講師: 古賀 泰裕 先生 / 東海大学 医学部 教授

演者: 栃尾 巧 / 物産フードサイエンス(株) 研究開発センター 副センター長

座長: 中村 圭伸 / 物産フードサイエンス(株) 研究開発センター センター長

「ケストース」は、自然界ではタマネギやアスパラガスなどに含まれる糖質で、スクロースのフルクトース残基に1分子のフルクトースが結合した構造を有するプレバイオティクス素材の1つである。砂糖に類似した良好な味質を示し、血糖値に影響を与えず、かつ結晶性糖質であるため加工特性や汎用性が非常に高い食品である。

プレバイオティクスとは「腸内細菌を活性化することで宿主の健康に寄与する、非生物性の食品成分」と定義される。ケストースはこれまでの試験検討により、他のプレバイオティクス素材と比べ、ビフィズス菌やそれ以外の有用菌に対する選択的増殖促進効果が高いことが明らかとなっている。またアトピー性皮膚炎症状の改善、脂質代謝改善などの作用が示されており、その他にも様々な機能が明らかになりつつある。

本ランチョンセミナーでは、この機能性糖質「ケストース」について、乳幼児アトピー性皮膚炎に対するケストース摂取時の改善効果の検証を中心に、生理機能に関する各種知見を紹介する。