

アルギン酸Ca提案

— キミカ —

「血糖値上昇抑制、機能を表示可

キミカは海藻由来の食物繊維素材として、アルギン酸カルシウムの提案を行っている。アルギン酸カルシウムはさまざまな食品に使用される一方で機能性研究も進み、今年5月には「食後の血糖値上昇抑制」機能を表示した自社商品が消費者庁に受理された。

アルギン酸カルシウムは指定添加物として長年にわたる食経験を持ち、アルギン酸ナトリウムと

併用することで得られるを1.5g含む。

ゲル化能を発揮する。麺やパンなどの加工食品や、調味料といったさまざまな食品に用いられている。また近年では、しっとりした食感が特徴の「多加水パン」の作業性を向上しつつ高い加水率を両立できる点でもユーザーから評価されている。

機能性研究においては、これまで動物試験において血中中性脂肪濃度の低下、血中コレステロール濃度の低下などの作用を確認してきた。また、すでに同社ユーザーによりアルギン酸カルシウムを関与成分とした麺類も機能性表示食品として届出され、血糖値上昇抑制機能を表示している。

同社ではこれらの実績を生かし、今年3月にカプセル状サプリメント「アルギン酸カルシウムカプセル（届出番号：J1305）」を届出。5月22日付で消費者庁HPにて公開され、「食後の血糖値上昇抑制」機能を表示する機能性表示食品となった。同品の1日摂取目安量は5粒。5粒中にアルギン酸カルシウム

機能性は最終商品を用

いたランダム化二重盲検クロスオーバー比較試験で評価している。試験の対象は空腹時血糖値が60〜125mg/dl未満の健康な18歳以上の男女23名を対象とし、試験食は①対照カプセル5粒（同成分を含まない）、②試験カプセル3粒（同成分0.9gを含む）、③試験カプセル5粒（同成分1.5gを含む）、主要評価項目は食後血糖値とした。その結果、アルギン酸カルシウム1.5gを含む試験カプセルを摂取した場合、同成分を含まないカプセルを摂取した場合と比べて有意な血糖値上昇抑制効果が認められた。

キミカでは今秋から同商品をB to C販売する予定で、現在特設サイトを準備している。またアルギン酸カルシウムのさらなる機能性研究も進めており、最近では血中中性脂肪にアプローチする臨床試験データも論文化。今後も、エビデンスに基づいた食物繊維素材として、アルギン酸カルシウムの利用拡大を図る。