

トライアスロン専門誌『Lumina』に 希少糖アルロースを特集 ～スポーツニュートリション分野における可能性を紹介～

松谷化学工業株式会社(本社:兵庫県伊丹市、代表取締役社長:阪本紗代)は、トライアスロン専門誌『Lumina』において、当社研究第三部 佐々木康二による取材記事が掲載されたことをお知らせします。

記事では、「**トライアスリート注目の希少糖 アルロースの正体**」をテーマに、希少糖アルロースの特徴や生理機能、スポーツ分野への応用可能性について紹介しています。脂肪燃焼促進作用や食後血糖値上昇抑制作用に加え、運動機能や持久力への期待など、近年の研究成果を交えながら、トライアスロンをはじめとする持久系スポーツとの親和性について解説しています。

背景

近年、スポーツニュートリション市場では、競技パフォーマンスの向上だけでなく、日々のコンディショニングやリカバリーをサポートする食品素材への関心が高まっています。

その中で、自然界にごくわずかしかな存在しない希少糖「アルロース」は、砂糖に近い甘味を持ちながら低カロリーであることに加え、脂肪燃焼促進作用や食後血糖値上昇抑制作用などの研究成果が報告されており、新たな食品素材として注目されています。

今回の『Lumina』では、こうしたアルロースの特長がトライアスロン競技者に向けて紹介されました。

WEB 記事はコチラ↓

<https://lumina-magazine.com/archives/news/39112>

主な内容

記事では、希少糖アルロースについて次のような内容が紹介されています。

- 脂肪燃焼に関する知見
アルロースの摂取により、脂肪燃焼に関わるホルモン(GLP-1)の分泌促進や、運動時の脂質利用を高める可能性が紹介されています。
- 食後血糖値上昇抑制作用
食事とともにアルロースを摂取することで、食後血糖値の上昇を抑える作用について紹介されています。
- 運動機能や持久力との関連
非臨床試験では運動機能向上、疲労回復、筋肉量増加などの可能性が報告されているほか、健常成人を対象とした試験では持久力向上効果も紹介されています。
- 継続しやすい食品素材としての特長
アルロースは自然な甘味を持ち、水に溶けやすく日常の飲食へ取り入れやすいこと、また虫歯の原因になりにくいことなど、継続利用のしやすさについても紹介されています。

※本記事は専門誌に掲載された取材内容をもとに当社が要約したものであり、紹介している研究成果には非臨床試験を含みます。詳細は掲載誌をご参照ください。

今後の展望

松谷化学工業では、希少糖アルロースの研究開発を通じて、食品分野に加え、スポーツニュートリション分野における新たな価値創出にも取り組んでいます。

今後も、科学的根拠に基づく研究成果の発信と素材提案を通じて、食品メーカーをはじめ、スポーツ・健康分野における製品開発や新たな市場創出に貢献してまいります。

掲載情報

掲載誌:『Lumina』

記事タイトル:「トリアスリート注目の希少糖 アルロースの正体」

掲載内容:当社研究第二部 佐々木康二への取材記事

※本資料は上記掲載内容をもとに当社が要約したものです。

関連記事

- ・[希少糖「D-アルロース」の社会実装と最新研究](#)
- ・[機能性飲料市場に向けた素材提案を 専門誌『ビバリッジジャパン』が紹介](#)
- ・[希少糖アルロース「ASTRAEA」が 減塩素材として月刊『フードケミカル』に掲載](#)

松谷化学工業株式会社(<http://www.matsutani.co.jp>)について:

松谷化学工業株式会社(本社:兵庫県伊丹市北伊丹5丁目3番地 代表取締役社長:阪本紗代)は、でん粉加工と機能性食品素材の総合メーカーとして、加工でん粉や難消化性デキストリンをはじめとする食物繊維等の製造・販売、希少糖および関連製品の研究開発、製造・販売を行っています。当社は、でん粉加工のパイオニアとして、新しい機能を有するでん粉やその分解物など食品製造に不可欠な機能性の高い素材を多岐にわたり研究開発を行ない、お客様のニーズにお応えする「手軽で」「美味しい」「体に良い」加工食品を創造するための機能と、「安全」「安心」「安定」した品質を持つ食品素材「食用でん粉」「加工でん粉」「澱粉分解物」を提供します。

＜報道機関からのお問い合わせ先＞

松谷化学工業株式会社 社長戦略室

TEL : 072-771-2018 FAX : 072-771-2065 MAIL : matsutani-pr@matsutani.co.jp