

新機能性素材2品目を本格上市

コスモ食品

ポテ味 悪玉コレステテ減少 ポリフェノール豊富 あずきの素

コスモ食品(東京都中央区、〒103-3348)は、かねてから産学官連携により開発していた機能性素材「ポテ味H」および「あずきの素」の本格販売を開始した。「ポテ味H」は北海道の良質なポテトたん白を酵素処理して得られる、新しい機能性素材。悪玉コレステロールの減少効果や肝機能亢進作用が期待される。「一方の「あずきの素」は、熱水抽出など独自製法によりエキシア化した新しい食品素材で、良質なポリフェノールが豊富に含まれている。同社は今後、機能性食品原料用途を中心に、高たん白調味料、品質改良剤として幅広い一般食品に展開していく。

ポテトペプチド「ポテ味H」はポテトたん白を酵素処理し、スレッドライして粉末化したもので、酸味のある独特の風味がある。平均分子量は1000程度、シトリペプチドを20%の割合含有している。溶けて透明になるため、飲料やサプリメント、菓子類に利用できる。また、全糖質含有量が11.5%と高いことから、糖尿病の促進効果が期待でき、さらに旨味も強いので、調味料として広範な食品に使用できる。ポテ味の糖類は、機能性食品素材として「ポテ味H」、調味料・品質改良剤として「ポテ味」、高糖質・低塩タイプとみられる。また、ガラ

クトサミン投与による肝臓の指標であるLDL、OAT、OPTの数値、心筋梗塞、肝炎、肝臓が大豆ペプチド食より

健康機能性については、帯広畜産大学の福島道広教授らがラット試験を実施している。試験ではラットに悪玉コレステロールを2種、ポテトペプチドおよび大豆ペプチドを8週間与える試験を行った。結果、ポテトペプチドが悪玉コレステロールを減少する効果が大きく、ポテトペプチド食にのみ、悪玉コレステロールの増加が確認された。腸内菌叢のフィブス菌や短鎖脂肪酸も増加したことから、血清コレステロール濃度を減少させる

効果を有するポリフェノールが豊富(100g中に1.1方6000mg)に含まれ、耐光性、耐熱性に優れおり、水溶性で飲料など多くの食品に使用できる。不溶性物質の除去や精製処理してあるため、あずき本来の高い色味が得られ、色付け剤としても応用できる。また、ポリフェノールによる抗酸化性の可能性が期待できる。これまでも大豆の煮汁については、腐りやすいことや、たん白質などの食品加工技術センター、帯広畜産大学、細川製粉、十勝製粉らが平成18年度産学官連携技術開発支援事業などで連携し、今回の開発販売に至った。

あずきの素は、この研究は帯広畜産大学産学官連携事業で成果が報告されている。一方、小豆の煮汁を応用した「あずきの素」は北海道の良質の小豆を使用して、熱水抽出などの同社独自の製法でエキシアした。色機能性や抗酸化



健康食品新聞
12月26日(水曜日)
食品化学新聞社
〒101-0051 東京都千代田区神田神保町3-2-8
電話 03-3238-7818(代) FAX03-3238-7898
Email HJ@foodchemicalnews.co.jp
<http://www.foodchemicalnews.co.jp>
毎週水曜日発行
年間購読料21,000円(税込み)
振替:00140-6-17557

■出版申込・資料請求受付中■
ifia/HFE JAPAN2008
第13回 国際食品素材/添加物展・会議
第6回 ヘルスフードエキスポ
◆2008年5月21日(水)~23日(金)
◆東京ビッグサイト西1・2ホール
<http://www.ifiajapan.com>
主催:食品化学新聞社 共催:日本イー・ジェイ・アイ
お問い合わせ先 運営事務局 TEL. 03-5772-1321 FAX. 03-5772-1324