

藻類由来のDHA素材を上市

日健化学

「黄金藻」を新しく発見

台湾・味丹と共同開発、大量生産へ

最近、不飽和脂肪酸であるオメガ3系素材市場が大きく加速している。日健化学(岐阜県羽島市)はこのほか、藻類由来のDHA素材を新しく市場に投入した。同社は9月にグループ会社として「日健化学株式会社」(本社:岐阜県羽島市、Ogino 3003-0701)を新たに設立し、藻類由来のDHAオイルおよび粉末品を上市した。藻類由来DHAは、日健化学の提携先である台湾の味丹バイオテック(旧・東海緑藻)と5年をかけて新たな微細藻類(和名:黄金藻)を開発し、大量生産の工業化に成功し、今回の素材展開に至った。まずは鳥や牛、豚、魚などの動物用飼料分野およびペット分野等を市場開拓を進め、サブリーや一般食品分野も視野に入れ展開する。

新しく発見した藻類株は「Aurantiochytrium」(和名:黄金藻)と、他の藻類や菌類などに比べて、藻体中の脂肪酸含有量が50%以上、DHA含量15%以上と高含有であることが大きな特徴である。この藻類から抽出精製して「精製DHAオイル」を製造する。製造工程では有機溶媒も使用せず、タンク培養のみで生産されるため、農薬や抗生物質の心配もない。しかも徹底的に脱臭して臭いも抑えている。また、黄金藻は清浄海域より単離した微細藻類(マイクロナルジエ)であり、完全タンク培養で育成するため海洋汚染の影響を

受けない。加えて、完全なタンク培養であるため、他の藻類や菌類などに比べて、藻体中の脂肪酸含有量が50%以上、DHA含量15%以上と高含有であることが大きな特徴である。この藻類から抽出精製して「精製DHAオイル」を製造する。製造工程では有機溶媒も使用せず、タンク培養のみで生産されるため、農薬や抗生物質の心配もない。しかも徹底的に脱臭して臭いも抑えている。また、黄金藻は清浄海域より単離した微細藻類(マイクロナルジエ)であり、完全タンク培養で育成するため海洋汚染の影響を

「精製DHAオイルおよび粉末品」の市場開拓は、飼料・肥料分野から案内する。すでに畜肉の肉質改善、魚の身のしまり改善が確認されている。

ネキシラ社(本社:フランス、ランス、ステファン・ドランダン社長)は10月9日、機能性素材の抽出物を製造・販売するトゥルネー・バイオテクノロジー社を買収した。年内にもネキシラグループとして活動を開始していく予定だ。ネキシラ社では、トゥルネー・バイオテクノロジー社の人材や技術を導入することで、同社のヘルス事業部およびバイオテクノロジー事業部の拡充を図る。

ヘルス事業部を強化

植物エキスメーカー・仏・トゥルネー社買収

ネキシラ社

このほか、その利用価値を高めるべく、計画として、森伸夫代表取締役社長は「将来的にはマイクロナルジエによるバイオエネルギー分野にも参入し、コストパフォーマンスを見出し、さらなる拡大を図りたい」と話している。

日健化学は、①藻類の売買取引、②藻類・肥料・飼料・食

NASHへの有効性確認

ベタインの動物実験で研究発表

帯広畜産大

フードが視野に

カネカ

慢性疲労症候群に効果

健康食品新聞

HJ

Health Food Journal

11月7日(水曜日)

発行所 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(代表) FAX03-3238-7898

E-mail 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:00140-5-17557

マテ茶 グリーン(緑茶)タイプ

ブラジル産 ガラナ ローストビーンズパウダー(粉末)エキス(液体)

南米天産物(食品原料)輸入専門商社

アマゾン実業株式会社

〒550-0002 大阪市西区江戸堀1-23-14 新坂ビル

TEL.06-6444-8846 FAX.06-4803-1518

今号の紙面 No.497

2p 大阪府立大、簡便なレスベ合成法を開発

谷森紳治教授がパラジウム触媒下でボラン酸とスチレンを出発原料とした簡便で収率の良い合成法を発見。試薬や医薬品開発などに応用可能であるとして注目を集める。

3p 連載:世界のニュートリション市場における10キートレンド⑧

4p サティス製薬、染毛褪色評価試験を開始

ヘアカラーの色持ちを測定するだけでなく技術的サポートも行うことから、化粧品業界初の事業として話題に。

天然素材 だから安心です。

フィッシュカル 焼成魚骨粉 (Ca37%以上 700メッシュ)

ドロマイト (Ca21%以上、Mg12%以上 500メッシュ)

ホタテ末 未焼成ホタテ粉末 (Ca38%以上 500/700メッシュ)

貝殻焼成カルシウム 食品改良剤用 (Ca091%以上 400メッシュ)

天然ミネラルの総合メーカー

株式会社 エヌ・シー・コーポレーション

本社 〒771-0212 徳島県坂野郡松茂町中喜来字福有開308-15 TEL.088-699-5121(代)

東京営業所 〒105-0013 東京都港区浜松町2丁目3-21 TEL.03-3433-8068

http://nc-corporation.co.jp

アスタリール® AstaREAL® The Astaxanthin of Choice