2007年（平成19年）5月11日（金）第33面
日本経済新聞

コスモ食品と帯畜大など

ポテトペプチド商品化

機能性食品素材を開発

粉末状のポテトペプチド。色は非常に淡い茶褐色

業務用調味料製造のコスモ食品（東京・中央、岡田博社長）は帯広畜産大などと共同で、ジャガイモから取れるアミノ酸の一種「ポテトペプチド」を使った機能性食品素材を開発した。機能性飲料、サプリメント向けや、味のこく・風味を出す調味料として飲料・食品メーカーに売り込む。ポテトペプチドの商品化は国内で初めて。

開発には十勝圏地域食品加工技術センターも参加。商品名は「ポテ味（あじ）」で、コスモ食品が一キログラム二千―四千円程度で販売する。初年度三億円、五年後に十億―十五億円の売り上げを目指す。原料は道内産で遺伝子組み換えなしのジャガイモを使い、同社の北海道工場（十勝管内芽室町）で生産する。

ポテトペプチドはジャガイモでんぷん製造後の副産物から作る。窒素を多く含み、発酵・熟成促進機能もあるため、パン、みそ、漬物製造にも有効という。

帯畜大のラット実験では悪玉コレステロールや中性脂肪を抑えるとともに、腸内環境を良好にする働きが「非常にきれいなデータで確認できた」（福島道広教授）という。