



ニュースリリース

2012年1月26日

**松谷化学工業、包装食品技術協会の第185回講演会で
希少糖と希少糖含有シロップについて紹介
「産官学連携の事業化：希少糖含有シロップの機能性—希少糖の抗肥満効果」**

～2012年2月16日、愛知県産業技術研究所 食品工業技術センターで開催～

松谷化学は、当社研究所の希少糖(レアシュガー)研究チームが、2012年2月16日、愛知県産業技術研究所 食品工業技術センター(愛知県名古屋市)で開催される「第185回講演会・第136回研究会」(主催:包装食品技術協会 共催:愛知県産業技術研究所 食品工業技術センター)において、「産官学連携の事業化：希少糖含有シロップの機能性—希少糖の抗肥満効果」と題し、「希少糖」の研究、開発、事業化について香川県、香川大学ほかとの産学官での取り組みや当社と株式会社希少糖生産技術研究所(所在地:香川県木田郡三木町小蓑 代表取締役社長:近藤浩二)が開発した希少糖含有シロップの特性について紹介します。

【開催概要】

名称: 包装食品技術協会「第185回講演会・第136回研究会」

主催: 包装食品技術協会

共催: 愛知県産業技術研究所 食品工業技術センター

開催日: 2012年2月16日(木)

会場: 愛知県産業技術研究所 食品工業技術センター 大研修室

(住所:愛知県名古屋市西区新福寺町2-1-1)

【松谷による発表】

演題:「産官学連携の事業化：希少糖含有シロップの機能性—希少糖の抗肥満効果」

(2012年2月16日(木) 13:15～14:20)

発表者: 飯田哲郎 (松谷化学工業研究所主任研究員)

要旨:

自然界での存在量が少ない糖は「希少糖(レアシュガー)」と呼ばれ、その存在量に反して種類は非常に多く、約50種類(中でも六炭糖は約30種類)程度あります。これらの糖を酵素合成することに成功した香川大学の何森(いずもり)教授が生成経路の戦略図(イズモリング)としてまとめています。希少糖の中でも、「D-ブシコース」の研究開発は最も進んでおり、食後血糖低下作用や抗肥満効果が報告されています。松谷と香川大学は、糖質中に数パーセント程度の「D-ブシコース」があれば、内臓脂肪等の蓄積が抑制されることを明らかにしました。そして、希少糖生産技術研究所と共同で5%程度の「D-ブシコース」を含む異性化糖、“希少糖含有シロップ”の開発に成功しました。本講演では、この希少糖と希少糖含有シロップについて紹介します。

以上