



松谷化学工業、イングレディオンと 北米で希少糖プシコース(アルロース)の製造を開始

でん粉の総合メーカーである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:松谷晴世 以下、松谷)は、この度、でん粉、糖化製品及びその他天然素材の世界的サプライヤーである Ingredion Incorporated(本社:米国イリノイ州ウエストチェスター 以下、イングレディオン社)と協業し、希少糖「プシコース」(アルロース)をメキシコに新設する世界初の専用工場を2019年秋頃から製造を開始し、2020年頃からブランド名「ASTRAEA(アストレア)」として世界の食品メーカーに販売を開始します。



数ある希少糖の内一種である「プシコース」(アルロース)は、ノンカロリーで砂糖の7割程度の甘味度を有しており、また食後血糖上昇抑制作用、内臓脂肪蓄積抑制作用などの生理機能が、香川大学や他の研究機関の実証試験により認められています。また、「プシコース」(アルロース)100%の製品である「ASTRAEA(アストレア)」は、GRAS(Generally Recognized As Safe: 一般に安全と認められる食品)として米国食品医薬品局(FDA)よりその安全性に問題は無いという回答を2014年6月に得ています。「ASTRAEA(アストレア)」は、砂糖の代替品として、食品や飲料に含まれる砂糖の使用量を減らすことを可能にし、食品・飲料メーカーが糖質やカロリー摂取を控えたい消費者のニーズに応えることが出来る飲料、菓子、乳製品等の製品開発に貢献することが出来ます。

「希少糖」(レアシュガー Rare Sugar)について:



「希少糖」とは、自然界に微量にしか無い、希少な単糖およびその誘導体の総称として、国際希少糖学会(会長:香川大学 何森 健(イズモリ ケン)名誉教授)によって定義され、また各種希少糖を大量生産する為の効率的な生産設計図を得ることが出来ました。自然界に於ける存在量は非常に少ないものの種類は多く、自然界に50種以上存在しています。近年、香川大学ほか各研究機関による希少糖生産技術の確立により研究が進み、血圧上昇抑制作用、抗酸化作用などの生理活性のほかアンチエイジング効果も認められた「アロース」やさらに「ソルボース」、「タガトース」といった様々な希少糖を用いて、医薬品や機能性食品、化粧品などへの利用に向けた応用開発も香川大学国際希少糖研究教育機構(<https://www.kagawa-u.ac.jp/IIRSRE/index.html>)をはじめ、各研究機関で精力的に進められています。

「産官学」について:

松谷は香川県や香川大学をはじめとする大学、学術研究機関との産学官協業により、「プシコース」(アルロース)をはじめとする希少糖類に関する研究を進め、2017年に採択された「地域イノベーション・エコシステム形成プログラム(文部科学省補助)」で産学官連携研究を推進しています。希少糖の抗肥満、抗糖尿病、抗動脈硬化、抗酸化、アンチエイジングなど様々な作用を解明し、人類への大きな寄与が期待される希少糖の普及へ向けてこれからも、一層の努力を続けます。

イングレディオン・インコーポレイテッド(<https://www.ingredion.com/>)について:

イングレディオン・インコーポレイテッド(Ingredion Incorporated. 本社:米国イリノイ州ウエストチェスター NYSE:INGR)は、シカゴ郊外に本社を置き、世界120カ国以上の顧客に原料素材を提供する、世界をリードする原料ソリューションプロバイダーです。年間売上高は約US\$6billionで、穀類、果物、野菜及びその他の植物材料を、食品、飲料、製紙、醸造などの産業用向け高付加価値原料、素材を供給しています。世界中にある27のIngredion idea labs®イノベーションセンターと11,000人以上の従業員を擁する同社は、消費者の進化するニーズに応える原料ソリューションを開発しています。