

2019年1月23日

## 産学官共同研究で高付加価値乳化製品の開発を加速 ～nano tech 2019 にて展示を行ないます～

三栄源エフ・エフ・アイは、海洋研究開発機構などと共同で進めている国家研究プロジェクトの成果を活用し、高付加価値乳化製品のスケールアップ生産に向けた技術開発を進めています。本成果の一部を、国際ナノテクノロジー総合展・技術会議(nano tech 2019)にて展示を行ないます。



三栄源エフ・エフ・アイは、独自の乳化素材を用い、食用天然色素や香料を安定に乳化した製品を数多く上市しています。さらに、製品ラインナップの競争力を高めるため、新規乳化法および乳化素材の研究開発に取り組んでまいりました。

三栄源エフ・エフ・アイ、海洋研究開発機構、奈良先端科学技術大学院大学、大阪大学の4機関は、科学技術振興機構が公募を行なった研究成果最適展開支援プログラム(A-STEP)に採択され、高機能食品素材の商業生産に向けた実用性の検証を実施しています(期間:2016年10月～2020年3月、※1)。

A-STEPプロジェクトでは、海洋研究開発機構のもつシーズ技術『MAGIQ(※2)』の食品分野への応用展開およびスケールアップを目的とし、食品用天然色素の乳化製品開発や、天然多糖類の高機能化に関する研究開発を進めています。プロジェクトでこれまでに得られた成果を活用し、従来品に比べ高濃度化を実現する高付加価値な乳化製品の実用化に向けた検討を実施中です。

この度、海洋研究開発機構がnano tech 2019へ出展するにあたり、A-STEPプロジェクトで得られた成果の一部をブース展示することとなりました。ぜひブースにお立ち寄りください。

※1 大阪大学は2017年4月より参画

※2 MAGIQとは、深海熱水噴出孔のような高温・高圧の『超臨界水』の特異な溶解性を利用した、新しい原理に基づく乳化方法。従来法よりも微細な油滴サイズの『ナノエマルジョン』を簡便に調製できる。

今回、MAGIQ技術を応用することにより、従来の当社乳化製品の特長である乳化粒子の長期保存安定性や加熱・酸などへの安定性を保ちながら、高濃度化を実現できることを見出しました。スケールアップについても検討を行い、量産化を目指しています。

また、これまでの製品では、分離や色むらを防ぐために飲料・食品の糖度に応じて乳化製品を使い分けて頂く必要がありました。新開発製品は、独自の安定化付与技術により、幅広い飲料・食品に利用いただけることも特長です。

さらに、産学官共同研究というA-STEPの利点を活用し、海洋研究開発機構ほか各研究機関では、乳化メカニズムの解明や構造解析、生体吸収性評価など基盤的研究開発を実施しています。プロジェクト全体で得られた知見を取り入れ、科学的エビデンスに基づく信頼性の高い製品開発を目指しています。

### \* 出展情報

会期	:	2019年1月30日（水）～2月1日（金）
開催時間	:	10:00～17:00
会場	:	東京ビッグサイト 東4-6ホール&会議棟
ブース	:	東5ホール 5V-07 (海洋研究開発機構ブース内に併設)

## 三栄源エフ・エフ・アイ株式会社

三栄源エフ・エフ・アイは、安全・安心な食品添加物を通じて、すべてのひとに健やかな暮らしと食の喜びを提供することを使命としています。「香り」「色」「食感」「味」「健康・機能」からなる5つの研究開発領域を融合し、創業以来100年を超えて培ってきた先端技術と感性により、食の新たな価値を創造し、豊かな食文化と持続可能な社会の実現に貢献してまいります。

本社所在地 〒561-8588 大阪府豊中市三和町1-1-11

代表者 代表取締役会長兼社長 清水 孝重

事業内容 食品・食品添加物・食品原料・工業製品の製造および販売

事業拠点 本社・東京支社・営業所(仙台、東京、名古屋、広島、福岡)、工場(大阪、滋賀、岡山)

PR:1AZQT