

備前化成、脳疲労対策に提案

機能性表示めざす

末キエキクニン

健康食品素材の製造販売などを手がける備前化成（岡山県赤磐市）は、新素材のニンニクエキス末や食品成分の機能を効果的に發揮させる製剤技術の事業展開を進める。ニンニク特有の健康成分「S-アリルシスチン（SAC）」を豊富に含む「SAC（サック）ニンニク」は、脳の疲労を和らげる原料として機能性表示食品の届け出を行ったほか、溶出時間を制御できる錠剤や口腔内に成分が長く滞留する顆粒化技術などの提案も強化する。新型コロナウイルス下で健康志向が高まるなか、独自の技術を強みに市場開拓に取り組む。

向上へ機能素材 力も技術製剤

体臭や口臭に影響は少ない。運動による肉体的疲労は休息や睡眠で回復できる。一方、日常生活で感じる疲れの本質は脳の疲労にあると考え、このほど脳疲労に対するSACニンニクの有効性を検証。ヒト試験の結果、含有食品の摂取で脳の疲れからくる疲労感を有意に軽減することが明らかとなった。

すでに脳の疲労感の軽減効果が消費者庁に機能性表示食品の届け出を行っており、7月ごろの受理を目指している。SACの抗疲労の有効性を支える詳細な作用機序も明らかにし、食品メーカー

などへの提案を強化していく狙いだ。製剤技術の提案も強化

する。例えば、サプリメントの機能性を最大限に發揮させるためには、消化管内の適切な場所での成分を溶出することが重要になる。そこで開発したのが、特定の消化管に送達可能な技術「B-Release（ビーレック）錠」だ。胃では溶けず腸に直接届けることができるという。

このほか、一般食品や菓子にも配合できる「B-MoG（ビーモグ）顆粒」は、成分を口腔内に長時間滞留させる製剤技術だ。キシリトールなどは口腔内にとどまることで機能を發揮するが、唾液の分泌によって胃に押し流されてしまう。胃研究開発本部長の丸山執行役員は「食品機能を高める製剤技術は、あまり表舞台に出ないものの健康維持に貢献する重要な要素だ」と力を込める。

同社は1971年に設立。サプリメントの原料から製品までの一貫生産体制によるモノづくりで顧客ニーズに応え、新たな価値の創造力を入れている。2021年6月期の売上高は8億9000万円だった。（高橋篤志

新に岡山県赤磐市に本社を置く、独自の技術力を持つ。



機能性表示食品としての期待が、成分報告が軽減したことで、中身の成分が軽減したことが報告された。

ニンニク中の希少な機能成分として知られるSACはフリーラジカル除去能力をはじめ、抗酸化酵素誘導などの強い抗酸化作用を持ち、これら機能関与して身体的

備前化成では生物化学や香りは軽減しており、

負荷による疲労感を軽減することが報告されている。ただ、ニンニク中のSAC含量は微量で高含有化は難しいとされてきた。

的技術の応用により、SACの高含有化に成功。加工性に優れた流動性の良いエキス粉末とし、製法については特許を出願中だ。ニンニク特有の味