

2012年5月

～森永乳業株式会社 機能素材事業部より～

『*ifia JAPAN 2012*』 出展のお知らせ

森永乳業は、2012年5月23日（水）～25日（金）の3日間、東京ビッグサイト（東京国際展示場）にて開催される「*ifia JAPAN 2012*（国際食品素材／添加物展）」に出展いたします。

当社の新しい技術や研究成果を活用した機能性素材の新製品ならびに、ミルク・チーズ・バターといった乳製品の風味強化に最適な乳呈味素材を展示いたします。

1. *ifia JAPAN 2012* 開催概要

- 展示会名 : *ifia JAPAN 2012*(国際食品素材／添加物展) 主催：(株)食品化学新聞社
- 開催日時 : 2012年5月23日（水）～25日（金） 10:00～17:00
- 会場 : 東京ビッグサイト（東京国際展示場）西1・2ホール
- 出展規模 : 400社
- 来場予定者数：34,000人

2. 森永乳業(株)機能素材事業部 出展概要

- 小間番号 : 西1ホール AB132
- 出展商品 : 以下の通り

NEW

【プロバイオダイエット】 抗肥満ビフィズス菌末 B-3

ダイエット食品や抗メタボ食品に最適な新規ビフィズス菌 *Bifidobacterium breve* B-3（ビフィドバクテリウム・ブレーベ B-3）を、高い生菌数を維持したまま粉末化しました。
動物試験において脂肪摂取時の体重・体脂肪増加抑制効果や血中総コレステロール・血糖値上昇抑制効果を確認しています。
静岡大学との共同研究で、動脈硬化予防効果があることも分かりました。

NEW**【血圧改善型】****森永ミルクペプチドMKP®**

血圧対応サプリメントにお勧めのミルク由来ペプチドです。
森永乳業の独自製法により乳たんぱく質を加工・精製することで血圧低下作用（ACE 阻害活性）を有するペプチドです。

NEW**【胃酸から大事な成分を守る】****pH 応答性粉末製剤 GFR パウダー**

酸性で凝固し、中性で崩壊する性質（pH 応答性）を持つ粉末製剤です。本製剤と生理活性物質を混合し、カプセル充填あるいはタブレットにするだけで、胃を通過するときには崩壊せずに活性物質を守り、腸管に到達するとすぐに崩壊して活性物質が放出される性質を持つようになります。本製剤を使用すれば、コーティング等の複雑な工程を省くことができます。

NEW**【口臭の原因物質を低減】****乳由来抗菌口腔製剤 LF+LPO**

乳由来のたんぱく質であるラクトフェリン（LF）とラクトパーオキシダーゼ（LPO）を有効成分とするオーラルケア食品のために開発した抗菌製剤です。新潟大学との共同研究で歯周病菌数の抑制効果を、日本歯科大学との共同研究で口臭抑制効果（揮発性硫黄化合物の減少）を確認しました。体に優しい成分なので、安心して続けられます。

【世界 30 カ国以上で利用】**ビフィズス菌末 BB536**

安定性、安全性、体感性に優れ、世界で認められたビフィズス菌です。腸ケアの重要性が認知されるにつれ、非常に注目が高まっています。本展示会では数多くの研究結果の中から、インフルエンザ予防、美肌、大腸がんリスク低減についてご紹介します。

【安定性に優れたオリゴ糖】**ミルクオリゴ糖（ラクチュロース）**

ミルク由来の体にやさしいオリゴ糖です。ビフィズス菌の栄養源となって腸内環境を整える他、特に安定性に優れており、吸湿による固化や褐色の心配が少なく、また酸性下でも分解しにくい性質を有しております。本展示会では、最新の研究結果である体脂肪低減効果についてご紹介します。

NEW

【ミルク風味強化素材】
クリームファイン K-1

ミルクの風味やコク、後味をアップしたいというニーズに応える食品原料です。乳の主要な香気成分、呈味成分である乳脂肪を加工してミルク風味を強化しているので、少量添加で力を発揮します。
ミルクの自然な風味を追求するために、原料配合にこだわり森永乳業独自の製法を確立しました。

【チーズ風味強化素材】
EMC/MCP-G

チーズの風味や呈味を付与できる食品原料です。厳選したナチュラルチーズを独自技術により酵素処理し、チーズ特有の芳醇な香りと呈味をバランス良く濃縮したペースト状の素材です。少量添加で効果を発揮しますので、コストダウンに最適です。

【バター風味強化素材】
BF シリーズ

バター風味の強化に最適な食品原料です。
乳脂肪を独自技術により酵素処理し、天然バターの香気を濃縮した固形油脂状の呈味素材です。用途に合わせたラインナップをご用意しております。

【機能性粉乳素材】
ラクトテイスシリーズ（業務用クリープ等）

森永乳業オリジナルの粉乳素材です。ミルクの風味や呈味の強化素材としてさまざまな製品に幅広くお使いいただけます。特に業務用クリープは安定供給が可能で溶解性にも優れております。

以上