

報道関係者各位

2010年4月5日

「風味良好な低抗原蛋白分解物の工業的製造法の開発」 高瀬光徳 栄養科学研究所長が 文部科学大臣表彰 科学技術賞を受賞

森永乳業株式会社 執行役員栄養科学研究所長の高瀬光徳は、「風味良好な低抗原蛋白分解物の工業的製造法の開発」で平成22年度文部科学大臣表彰 科学技術賞を受賞しました。

当社社員の受賞は以前の科学技術庁長官賞、文部科学大臣賞とあわせて、7度目の受賞となります。

1. 文部科学大臣表彰 科学技術賞とは

文部科学省では、我が国の社会・経済、国民生活の発展向上等における最近の科学技術上の成果を顕彰するとともに、その成果に対する功績が顕著な者を表彰しています。

今回、高瀬は、牛乳アレルギー除去食品「ニューMA-1」などの製造技術の開発が、我が国の社会・経済、国民生活の発展向上等に貢献している画期的な研究開発成果と認められ、「開発部門」として受賞しました。

2. 研究開発の内容と評価理由

牛乳蛋白質（カゼインおよび乳清蛋白質）は良質な蛋白質源で、育児用ミルクなどに古くから使用されていますが、牛乳アレルギーのお子様は、通常の育児用ミルクを利用できず、医療現場や保護者から、低抗原性、風味、栄養価などに優れた本格的なアレルギー治療用ミルクが強く求められていました。

高瀬は、新しい発想で牛乳蛋白質に対して蛋白分解酵素の組合せと最適な反応条件を見出し（技術特許取得）、さらに、抗原性確認と分解度分析法を併用することにより、風味良好かつ低抗原性の両方の特徴を併せ持つ特定の乳蛋白質分解物（いわゆるペプチド）の工業的製造法を確立し、国内初のアレルギー治療用ミルク「MA-1」を生み出し、さらに、本技術によりアレルギー素因のある乳児への予防的育児用ミルク「E-赤ちゃん」の開発にも発展しました。これらの製品は、従来克服できなかった風味の改良を実現し、アレルギー分野における画期的なミルクとして臨床的にも高く評価され、医療現場や保護者から長年の信頼と使用実績を得ています。

今回の受賞は、この技術の開発により、牛乳アレルギーに対する食事療法や予防的利用の確立のみならず、牛乳蛋白質分解物の応用による栄養面と消化吸収性に優れた育児用ミルク（森永ドライミルク「はぐくみ」）、流動食、スポーツ栄養食品等の幅広い栄養食品の提供に結実し、国民の健康に寄与することが認められたものです。

3. 森永乳業の科学技術庁長官賞・文部科学大臣賞について

森永乳業のこれまでの受賞の内容は次のとおりです。

1966年「易溶性クリーム粉乳製造技術の開発」

1976年「噴霧乾燥装置の開発」

1979年「容器入り無菌豆腐製造法の研究」

1984年「乳製品へのビフィズス菌利用の研究」

1993年「ラクチュロースの製造法の開発」

2003年「ラクトフェリンの工業的な製造法の開発」

以上

《本件に関する報道関係者のお問い合わせ先》
森永乳業株式会社 広報部 TEL 03-3798-0126