

松谷化学工業

「ifia JAPAN 2016」第21回国際食品素材/添加物展・会議に出展

希少糖含有シロップ「レアシュガースweet」についての最新情報や使用例を紹介

出展社プレゼンテーションの演題は「希少糖とダッフィーの共通点とは？」

- 2016年5月18日(水)から20日(金)まで、東京ビッグサイトで開催 -

でん粉加工と機能性食品素材の総合メーカー 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、2016年5月18日(水)から20日(金)まで、東京ビッグサイトで開催される ifia JAPAN 2016(第21回国際食品素材/添加物展・会議 <http://www.ifiajapan.com/2016/jp/index.html>)に出展します。

松谷ブース(ブース番号:DE-1308)では、希少糖の一種「プシコース」など希少糖類を含む世界初の機能性バランス甘味料「レアシュガースweet」(Rare Sugar Sweet)の最新情報の提供や本シロップを使った食品の展示、サンプルの提供や試飲を行います。また、プレゼンテーションルーム3で行われる出展社プレゼンテーションでは、「希少糖とダッフィーの共通点とは？」という演題で、無料講演を行います。

以下は、松谷による ifia JAPAN 2016 出展社プレゼンテーションのスケジュールです。

場所: プレゼンテーションルーム3

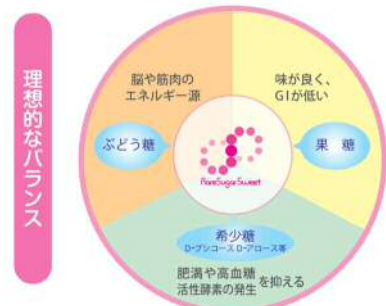
演題: 「希少糖とダッフィーの共通点とは？」

- ・5月18日(水)13:15~13:30
- ・5月19日(木)12:50~13:05
- ・5月20日(金)11:35~11:50

希少糖含有シロップ「レアシュガースweet」について:



希少糖含有シロップ「レアシュガースweet」は、トウモロコシなどのでんぷんから作られた異性化糖をさらに異性化した、「プシコース」などの希少糖類を13~15パーセント含むシロップ(液糖)です。既存の糖質(甘味料)を見直し、「ぶどう糖」・「果糖」・「希少糖」のそれぞれの長所を生かすようにバランス良く作られています。甘味は砂糖の90%程度で、コクのあるスッキリした甘味があります。性状は液状で、砂糖と同様の甘味料用途として、お料理、飲み物、お菓子やパンなどに幅広く利用できる天然由来の安全な機能性バランス甘味料です。



理想的なバランス

「レアシュガースウィート」には、卵臭の軽減(茹で卵、プリンなど)、フレーバーリリースの向上(フルーツジャム、果汁飲料など)、コク味付与・風味向上(カスタードクリーム、コーヒー飲料など)、減塩効果(ドレッシング、スープなど)、マスキング(高甘味度甘味料、コラーゲンなど)、水分活性の調整(餡、フラワーペーストなど)など甘味調味料としての特長があります。

なお、これまでにレアシュガースウィートを**使用した商品は 1,000 種類以上開発されています。(企業数 500 社以上、品目数 2,000 以上)**

「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)特任教授)によって定義され、また各種希少糖を大量生産する道すじが何森教授によって示されました。量は非常に少ないのですが、種類は多く、自然界に 50 種以上存在しています。キシリトールも希少糖の一種です。

近年、香川大学ほか研究機関による希少糖の大量生産技術の確立により研究が進み、様々な生理活性が発見されました。特に、希少糖の一種である、ノンカロリーで甘味度は砂糖の 7 割程度の「プシコース」には、食後血糖上昇抑制作用、内臓脂肪蓄積抑制作用やアンチエイジング効果が認められています。また、「アロース」には血圧上昇抑制作用、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ており、医薬品や機能性食品、化粧品などへの応用開発が進められています。

2010 年、松谷化学工業と株式会社希少糖生産技術研究所(本社:香川県木田郡三木町 代表取締役社長:何森 健 HP: <http://www.izumoring.com/>) は、プシコースなどの希少糖類を含む希少糖含有シロップ「レアシュガースウィート」の開発に世界で初めて成功しました。これまでの香川大学との研究調査により、「レアシュガースウィート」が脂肪蓄積抑制効果や糖代謝改善作用などへの効果を持つことが報告されており、肥満予防などメタボリックシンドロームに対する効果が期待されています。なお、2011 年 11 月には国際希少糖学会第 5 回国際シンポジウムにおいて「レアシュガースウィート」のヒトでの 12 週間連続摂取による体脂肪低減効果とその安全性が報告されています。

松谷化学工業株式会社(<http://www.matsutani.co.jp>)について:

松谷化学工業株式会社(本社:兵庫県伊丹市北伊丹 5 丁目 3 番地 代表取締役社長:松谷晴世)は、でん粉加工と機能性食品素材の総合メーカーとして、加工でん粉や難消化性デキストリンをはじめとする食物繊維等の製造・販売、希少糖および関連製品の研究開発・製造、販売を行っています。当社は、でん粉加工のバイオニアとして、新しい機能を有するでん粉やその分解物など食品製造に不可欠な機能性の高い素材を多岐にわたり研究開発を行っており、お客様のニーズにお応えする「手軽で」「美味しい」「体に良い」加工食品を創造するための機能と、「安全」「安心」「安定」した品質を持つ食品素材「食用でん粉」「加工でん粉」「澱粉分解物」を提供いたします。

本ニュースリリースに関するお問い合わせは:

松谷化学工業株式会社 広報東京事務局

TEL:03-6804-1012 Eメール:pr@raresweet.co.jp