

# 世界が注目！希少糖アルロース シンポジウム開催 ～第101回日本生理学会大会～ その生理機能と臨床応用について講演！

2024年3月30日(土)14:20～  
北九州国際会議場 1階 第3会場

今話題の「GLP-1」を軸に様々な生理機能や臨床への応用について講演します

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:阪本紗代)は、長年香川大学と香川県と共に希少糖の研究およびその産業化に尽力して参りました。

当社が産業化に取り組んでいる「希少糖アルロース」は、今後日本において需要が伸びうる注目の機能糖です。

希少糖アルロースが持つ脂肪燃焼の促進作用や、血糖上昇の抑制作用に加え、人工甘味料でないこと、更にはゼロキロカロリーというプレミア感もあり、アメリカ、メキシコ、韓国などで需要が延伸。日々利用するスーパーに並ぶ加工食品への使用量やアイテムが増加し、ますます注目されています。世界のアルロース市場は2万tとも言われ、当社はその約20%程度を供給しています。本シンポジウムでは、香川大学を始め様々な大学でアルロース研究を行っている先生方が一堂に会し、様々な角度から講演や議論を行います。



【オーガナイザー】 岩崎 有作(京都府立大学 大学院生命環境科学研究科)

徳田 雅明(香川大学医学部薬物生体情報学)

【講演者】 神鳥 和代(香川大学医学部分子生理学講座)

比良 徹(北海道大学大学院農学研究院)

岩崎 有作(京都府立大学 大学院生命環境科学研究科)

ラハット エルメック(関西電力医学研究所統合生理学研究部)

小林 俊博(香川大学医学部 内分泌代謝・先端医療・臨床検査医学講座)

<アルロースとは>

- 自然界にわずかに存在する希少糖の一種
- 人工甘味料ではありません。
- ゼロキロカロリーに加え、日常生活のエネルギー代謝において、脂肪燃焼を高める機能があることが報告されています。

**「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)名誉教授)によって定義され、また各種希少糖を大量生産する為の効率的な生産設計図を得ることが出来ました。自然界に於ける存在量は非常に少ないものの種類は多く、自然界に50種以上存在しています。近年、香川大学ほか各研究機関による希少糖生産技術の確立により研究が進み、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た「アロース」やさらに「ソルポース」、「タガトース」といった様々な希少糖を用いて、医薬品や機能性食品、化粧品などへの利用に向けた応用開発も香川大学国際希少糖研究教育機構(<https://www.kagawa-u.ac.jp/IIRSRE/index.html>)をはじめ、各研究機関で精力的に進められています。

**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:阪本紗代)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、でん粉加工のパイオニアとして、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ない、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」を提供します。

<報道機関からのお問い合わせ先>

松谷化学工業株式会社 社長戦略室

TEL : 072-771-2041 FAX : 072-771-2065 MAIL : matsutani-pr@matsutani.co.jp