

第91回しみず新事業創出研究会・議事録
 (静岡大学生物産業創出推進拠点・第25回研究会と合同研究会)
 /テーマ:食品・化学品加工の現状と未来)

作成 事務局

[日時] 10, 12, 17 (金) /13:30~17:15

[場所] 東海軒会館 (6階) 注) 懇親会を同会館5階で開催。

[出席] 28名 (注) 敬称略

企業 15人/14社 (タイカ・イハラ観光・古川組・J-オイルミルズ・望月鉄工所・合同酒精・清和海運・富士見工業・大日工業・エスエスケイフーズ・静岡甲・WHA・テクノスルガラボ・カタヤマ)
CO・OB・AD/5人 (松下・小林・吉原・増田・風間) 事務局/8人

1、講演: 2件1) 「ナノカプセル化が開く薬剤の未来」:

(株)ナノエッグ 取締役、聖マリアンナ医科大 准教授 山口葉子氏

様々な薬剤のナノカプセル化を行い (ナノエッグ化)、皮膚からの吸収性を高めた薬剤の創製に挑戦している。既に食品や化粧品に配合されている α-リボ酸 (チオクト酸) のナノカプセル化を行い、リポエッグ という商標を得て グッドデザイン賞 を受賞した。今回この リポエッグ が単体の α-リボ酸 と異なり、予想以上の薬理効果があることに着目した。

当社化粧品が目指すものは、「シニア消費者が悩む肌トラブル」の解消。ほうれい線が目立つ原因を訴求し、脂肪層の再生と真皮層再構築に効果ある α-リボ酸を化粧品 (製品名は「豊麗」) の原料とした。カプセル化技術は江崎グリコと共同研究し、共同特許出願した。

2) 「熱い世界・小さな世界ー食品加工における亜臨界流体とナノエマルジョン」:

京都大学農学研究科 食品生物学専攻 教授 安達修二氏

「亜臨界流体とナノエマルジョンが食品加工に使えるか?」は未知数である。応用研究と基礎研究について最新の情報紹介があった。

食品加工における 亜臨界流体 (熱い世界) の採用により、亜臨界水を利用した食品加工技術 (過熱水蒸気による乾燥・殺菌)、農産廃棄物の処理 (未利用資源の有効活用)、抽出物の生分解性容器への利用、水以外の亜臨界流体の利用、亜臨界水中での分解反応 (単糖等) の成果説明があった。

食品加工における ナノエマルジョン (小さな世界) の採用により、ナノ分散系では脂質の酸化遅延の傾向があるが、粉末化脂質系では酸化速度、分散安定性に及ぼす添加物の影響、脂質の酸化と分散安定性についての説明があった。

注) エマルジョンとは、分散質・分散媒が共に液体である分散系溶液のこと。乳濁液あるいは乳剤ともいう。

2、企業プレゼン: 2件1) 「商品開発部とサンダイヤ商品の紹介」: サンダイヤ(株)/東京都江東区

主たる業務内容は、食品開発企画のコンサルティング、食品添加物の販売、オリジナル商品の開発・製造、等である。各種食品の退色・変色の防止とか、劣化臭の消臭とか、酸味・酸臭を抑えた日持向上剤、蛍光灯照射や加熱による退色抑制剤なども開発し販売している。

2) 「カワサキ機工の食品機械事業部の紹介」: カワサキ機工(株)/掛川市

製茶プラントメーカーだが、製茶加工技術をベースにした食品加工機械の開発・製造・販売の紹介があった。マイクロ波透過型水分計 (木材・化粧品シート等)、熱風を用いる乾燥機 (青汁素材・肥料・飼料等)、高圧蒸気を用いる短時間殺菌機 (水産物・茶類等) の測定原理と事例の紹介があった。

以上 (相磯記)