

連載 特集Ⅳ

DHA・EPA  
ハラル認証で差別化  
タマ生化学

タマ生化学(東京都新宿区、☎03-5332-6051)は、マグロ・カツオ由来のDHA原料、イワン由来のEPA原料を供給している。国内製造、ハラル認証、トレーサビリティなどで差別化しており、品質重視の顧客からの引き合いが多く、ハラル認証取得により、東南アジアなど海外展開を視野に入れた顧客からの引き合いも増えている。

展開。高度に脱臭され、ほとんどにおいがない、においの戻りも非常に少ない摂取しやすい原料であることが特徴だ。DHA 240~900mg 摂取 A 240~900mg 摂取でのSRを作成し、認知機能向けの機能性表示対応素材としての提案も進めている。

☎03-5425-3755)は、藻類由来のオメガ3原料として「Life's DHA」および「Life's Omega」を供給している。同素材は、タンク培養した微細藻類からDHA およびEPAを抽出しているため、魚由来と比べて環境に与える影響が少ない持続可能な原料であることが特徴。

豊富なラインアップ  
セルマーク・ジャパン  
セルマーク・ジャパン(東京都新宿区、☎03-3349-6662)は、微細藻類由来および魚由来のオメガ3系素材を供給している。

えごま油など  
一貫製造体制を確立  
太田油脂  
太田油脂(愛知県岡崎市、☎0564-511952)は、えごま油、モリンガオイル、アーモンドオイルなど植物性油脂を取り扱う。原料・OEM供給および自社商品を販売している。

そのほか、リノレン酸55%以上含有のチアシードオイル、オメガ7・9・6・3(うちオメガ3が35%以上)を含むシーバックソーンパルプオイルなども取り扱う。

USA  
米国の  
健康・予防医療  
最新情報  
③



天野方一医師

前回、植物性タンパク質の摂取が多いほど心血管系疾患による死亡率が低くなるという研究成果、低糖質食によって心疾患やⅡ型糖尿病のリスクが減るといった研究結果について書きました。

これらの研究結果から牛や羊、豚の肉やチーズなど動物性のタンパク質および脂肪の摂取量を増やすと早期死亡リスクが高まり、野菜や豆類、

ナッツなど植物性のタンパク質・脂肪の摂取量を増やすと早期死亡リスクが低下することがわかっています。また、植物性タンパク質・脂肪を摂取すると同時に糖質の摂取

を減らすことがポイントになります。今後、日本でもアメリカと同様に、「低糖質」と「植物性タンパク質」を求める消費者が増加することが予測されます。日本では「植物性タンパク質が豊富で一糖質が少ない」食品を摂取するのは難しいのではありません。むしろ、豆腐や「おから」など大豆を使った日本の伝統的な食品は糖質が少なくかつ植物性タンパク質が多く含まれています。つまり我々

の健康的な食事を継続するためのサブライチエーションを続けていく必要があります。健康的な食事を継続するためには、「ルーティン」で摂取する食品そのものが健康によいこと、「毎日継続したくなる美味しさ」が不可欠です。食品開発者側の立場に立つならば、消費者が自

ずと買いたくなるような「植物性タンパク質が豊富かつ「糖質が少ない」食品の開発が求められるというわけです。普段利用するスーパーやドラッグストアで何気なく手にするお菓子やお弁当が、「植物性タンパク質が豊富」で「糖質が少ない」ものであれば、我々は難しいことを考えなくても健康的な食事を手に入れることができますね。将来的には、日常の買い物に行くことがアンチエイジングに対してのセルフメディケーションになり、美味しく健康にいい食品を継続して買うことで、気づいたら健康になっているという循環が生まれるのではないのでしょうか。

植物性タンパク質・脂肪を摂取し、  
糖質の摂取を減らすことがポイント

●筆者プロフィール 天野方一  
抗加齢医学専門医、腎臓内科専門医などの資格を持つ医師。

2016年に帝京大学大学院公衆衛生学研究所に入学。「食生活や生活習慣など日常生活を改善することで、身体だけでなく心もハッピーに」をモットーに予防医学やアンチエイジングに関する研究を行う。2018年9月の米国ハーバード大学公衆衛生大学院に留学し、最先端のアンチエイジング、「健康と幸福の関係性」について研究中。

TamogiCeramide 肌と腸の健康対応素材 タモギセラミド  
LSのオリジナル健康食品素材をご提案します。  
ハトムギCRD SD 粉末 人気的美肌素材 ハトムギ  
Hyarocollagen 美容と健康 ヒアロコラーゲン。  
株式会社 エル・エス コーポレーション  
〒103-0013 東京都中央区日本橋人形町3-10-1-3F  
TEL 03-3662-7941 FAX 03-3662-7495  
request@ls-corporation.co.jp https://www.ls-corporation.co.jp/

Collagenomics コラゲノミクス  
ニッピではコラーゲンの機能性に着目し、次世代のコラーゲンペプチドを開発いたしました。新商品は「Collagenomics」シリーズとして製品を展開していきます。  
Collagenomics DFF-01 : Pro-Hyp 高含有コラーゲンペプチド  
従来のコラーゲンペプチドには無いジペプチド Pro-Hyp が高含有された製品です。  
Collagenomics GFF-01 : X-Hyp-Gly 高含有コラーゲンペプチド  
従来のコラーゲンペプチドには無いトリペプチド X-Hyp-Gly が高含有された製品です。  
\*Collagenomics:「...ome」は全体を表し、「...omics」は...ome がもつ多くの情報を扱う学問、科学を指します。  
ニッピはコラーゲン全般の研究、開発を行ってきた企業です。今後もコラーゲン全般の研究、開発を続けて参ります。その成果の一つが「Collagenomics」シリーズです。  
株式会社ニッピ ゼラチン事業部  
〒120-8601 東京都足立区千住緑町1-1-1  
電話 03-3888-8991  
FAX 03-3888-9143