

アサヒグループ食品（株）技術開発一部



機能性表示食品の開発を支える技術開発

ベビー&ヘルスケア事業及び食品菓子事業を支援する技術開発や素材研究を行っています。近年は、健康市場で注目が高い機能性表示食品開発のための技術開発に注力しており、高度な成分分析技術や新たな機能性評価技術の開発を行っています。これらの新しい技術を駆使して開発した商品をお届けすることで、お客さまの健康の維持、増進に貢献しています。

機能性素材の研究

アサヒグループ独自の機能性素材（乳酸菌や乳由来ペプチドなど）をはじめ、健康効果が期待できる食品素材の研究を行っています。高度な評価技術を用い、様々な機能性だけでなく、安全性も素材ごとに検証しています。

機能性表示食品の開発支援

機能性表示食品は、消費者庁に科学的根拠を届け出る必要があります。独自のノウハウを用いて、お客さまのニーズに合致する機能性成分を選抜、その安全性・機能性を証明するデータを届出書としてまとめ提出するなど、機能性表示食品開発を支援しています。

機能性成分に関する評価技術・分析技術開発

主に、ヒト由来細胞、三次元臓器モデルを用いて、素材の機能性評価を行っています。含まれる成分や機能は素材ごとに異なるため、最適な分析および評価手法を開発しています。また、ヒト有効性試験が必要な場合は最新の評価法に基づいてコーディネートするなど、多角的な機能性評価を行います。

Asahi Group Foods, Ltd.

Food Ingredients Business Headquarters Food Ingredients Development Dept.

アサヒグループ食品（株） 食品原料事業本部 食品原料開発部



最先端の酵母活用技術で世界の市場を牽引

酵母には、栄養素やうま味成分が豊富に含まれており、調味料をはじめ、健康食品や飼料、微生物の培地など、幅広く活用されています。食品原料開発部では、ビール酵母に限らず様々な培養酵母に関して、技術開発を行っています。具体的には、新規酵母のスクリーニングや培養法の構築、酵母エキスの抽出過程などの研究を通じ、より高付加価値な素材開発に注力しています。また社内外の組織と共同開発に取り組み、世界の市場に新しい価値を提案しています。

酵母培養技術の開発

新しい機能の酵母を得るため、アサヒグループが保有する、膨大な酵母株ライブラリーからのスクリーニングや、菌株ごとの最適な培養条件検討に取り組んでいます。これまでに、グルタミン酸を多く含む菌株をスクリーニングし、特殊な培養技術を確立、商品化に成功しています。

酵母のエキス化技術

酵母の有用な成分を抽出したものが酵母エキスで、主に調味料として利用されています。抽出の方法は、熱水抽出・自己消化・酵素分解・加熱反応など様々で、これにより得られるエキスの特徴が大きく変化します。抽出方法を、用途により使い分けることで、お客さまのご要望に適したエキスを開発しています。

酵母素材・酵母エキスの用途開発

世界で拡大する酵母の市場で、アサヒグループの酵母エキスは、各国の加工食品メーカーで使用されており、欧米でのナチュラルフレーバーの調味料素材としても注目されています。さらに培地としての酵母エキス活用や、ペットフード・飼料事業での乾燥酵母・酵母細胞壁の活用など、用途を拡大しています。