



## | ニュースリリース

2002.12.12 健康産業流通新聞

## 天然砂糖原料の高純度イヌリン

フジ日本精糖(株) (食品事業部フードサイエンスチーム・静岡県清水市清開1-4-10、電話0543-35-4871) は天然砂糖が原料の高純度イヌリンを開発、供給をはじめた。砂糖の溶解液に、微生物が生産するイヌリン合成酵素を加えて反応させる特殊な製法を確立。非遺伝子組換のアレルギー物質も含まない安全な機能性食品素材として、広く食品業界に売り込む。平成15年度400トンの供給を目指す。

イヌリンは多糖体の一種で、キクイモ、チコリなどのキク科植物や、タマネギ、ニンニク、ニラといったユリ科植物など、自然界に幅広く存在する。

水溶性の食物繊維であることから、近年ダイエタリーファイバーとして注目されている。水に混ぜると脂肪状のクリームに似た微細結晶を形成し、脂肪の食感によく似た状態になるという特徴もある。

イヌリン合成酵素は砂糖の多目的利用研究の中で、自然界から分離した微生物の培養液から発見、自然界に幅広く存在するイヌリンの製造に成功した。このイヌリンをさらに精製、純度を高め「フジFF」として製品化した。

白色・無臭の粉体で溶けやすく、また砂糖と同程度の粘性しかないため、水溶性食物繊維や低カロリー・脂肪代替素材として幅広い用途を見込んでいる。「口当たりや味のバランス良くして、食感を改善したり、組織を安定化させる効果もある」(フードサイエンスチーム) ことから、品質改良や打錠などへの賦形剤としても利用できるという。

本格供給に向け、清水工場に年産600トン規模の製造ラインを新設する。すでに着工に入っており、来年5月完成の予定。今後さらに、生理活性データなどの充実を図り、同社の機能性食品素材の柱に育成する。