



ニュースリリース

2002.3.14 日刊輸入糖通信

フジ日本精糖、健康博覧会2002にイヌリンを出展

東京ビックサイトで14～16日の3日間開催

フジ日本精糖は、世界初の製法による砂糖から造られた高純度“イヌリン”、商品名「フジFF」の商品化を目指している。

イヌリンは脂肪の代替機能があり、生活習慣病の予防効果があるといわれている水溶性食物繊維でもある。同社はイヌリン等の高付加価値商品を主体とした「健康補助食品」を事業の柱の1つとして育成・強化する考えであり、試験製造設備を完成しサンプルワークを開始した。

その一環として、3月14～16日の3日間、都内江東区有明の東京ビックサイトで開催される第20回「健康博覧会2002」に出展し、イヌリン「フジFF」、「カラダに美味しいシリーズ」等の健康をテーマとした「健康補助食品」を紹介する。当日はイヌリンを使った「ノンファット抹茶ムース」、「低脂肪アイスクリーム」の試食を行う。同社のブースは西ホールC-22。

(参考)

イヌリンは、ゴボウやチコリ、キクイモなど植物中に広く存在する多糖類。フラクトオリゴ糖の果糖分子が長くなったもので、同社が発見した酵素を用いることで高純度のイヌリンを大量に生産することが可能になった。

イヌリンは、欧米では古くから糖尿病患者の栄養補助剤として利用されてきた。近年ではチコリの根から製造されるようになり、消費者の脂肪摂取量を低減させる要望（ファットフリー）に応える脂肪代替物としての機能が注目されるようになった。

用途としては乳製品（ヨーグルト、乳飲料、チーズ、クリーム）、ファットスプレッド（バター、マーガリン）、洋菓子類（チョコレート、ケーキ、クッキー、クラッカー）、和菓子、冷菓、パンなどへの利用が広がっている。さらに、食物繊維としての特性のビフィズス活性、ミネラル吸収の促進、制癌効果などの生理活性効果も注目されており、将来的には食品をはじめ医薬品や化粧品など幅広い分野への応用が期待されている。