

健康食品新聞



6月4日(水曜日)

食品化学新聞社

〒101-0051 東京都千代田区神田神保町3-2-8
電話 03-3238-7818(代表) FAX03-3238-7898
E-mail HJ@foodchemicalnews.co.jp

http://www.foodchemicalnews.co.jp

毎週水曜日発行
年間購読料20,000円(税別) 食品化学新聞社
振替:00140-5-17557



マテ茶 グリーン(緑茶)タイプ
ロースト(焙煎)タイプ
ガラナ ローストビーンズ
パウダー(粉末)
エキス(液体)
南米天産物(食品原料)輸入専門商社
アマゾン実業株式会社 〒550-0002 大阪市西区江戸堀1-23-14 新堀ビル
TEL.06-6444-8846 FAX.06-4803-1518

今号の紙面
No.573

2p カネカ、菊花ポリフェノールの尿酸値上昇抑制メカニズムを解明

尿酸の産生を抑制する作用と尿酸の排出を促進する作用の2つの作用で尿酸値上昇を抑制していることを確認。

3p 日仏「食の見本市」でシンポジウム

食のトレンドとイノベーション

毛髪ケアの新素材 ch-O SA 市場開拓へ

ビーエイチエヌ・ヘルシーナビ

バイオミネラル社が開発

コラーゲン形成の切り札 爪、肌、骨のデータ蓄積

5月26日に行われた3社合同セミナーでバイオミネラル社の関係者は、ch-O SAがコラーゲン形成の活性に寄与する新素材であることを強調し、長年の研究成果を報告した。同社CEOのギート・ウィルソン氏は、1990年代からさまざまな新素材に関する研究・開発を始め、中でもch-O SAの研究成果が目覚ましく、ヒジネス面でも有望かつ重要な素材であると語った。また、「ヒト試験をもっと充実させていく」と話し、さらに研究を推進していく考えを示唆した。

5月26日に行われた3社合同セミナーでバイオミネラル社の関係者は、ch-O SAがコラーゲン形成の活性に寄与する新素材であることを強調し、長年の研究成果を報告した。同社CEOのギート・ウィルソン氏は、1990年代からさまざまな新素材に関する研究・開発を始め、中でもch-O SAの研究成果が目覚ましく、ヒジネス面でも有望かつ重要な素材であると語った。また、「ヒト試験をもっと充実させていく」と話し、さらに研究を推進していく考えを示唆した。

爪、肌、骨のデータ蓄積。髪を13・1%強くし、12・8%太くする研究結果を示した。一方、爪の脆さに関するVASスコアの変化を試験したところ、ch-O SAを摂取した群では有意な改善が確認された。その他、骨質強化、関節炎、皮膚に対する効果など豊富なデータを紹介した。「コリン安定化オルトケイ酸の世界でのマーケティング・販売について」と題して、同社のリチャード・パスワーター・ジュニア氏が北米やエクアドルで成功している販売企業の事例を示した。同社は、ch-O SAを使用したブランド「Biosil」を世界中に展開している。

5月26日に行われた3社合同セミナーでバイオミネラル社の関係者は、ch-O SAがコラーゲン形成の活性に寄与する新素材であることを強調し、長年の研究成果を報告した。同社CEOのギート・ウィルソン氏は、1990年代からさまざまな新素材に関する研究・開発を始め、中でもch-O SAの研究成果が目覚ましく、ヒジネス面でも有望かつ重要な素材であると語った。また、「ヒト試験をもっと充実させていく」と話し、さらに研究を推進していく考えを示唆した。

爪、肌、骨のデータ蓄積。髪を13・1%強くし、12・8%太くする研究結果を示した。一方、爪の脆さに関するVASスコアの変化を試験したところ、ch-O SAを摂取した群では有意な改善が確認された。その他、骨質強化、関節炎、皮膚に対する効果など豊富なデータを紹介した。「コリン安定化オルトケイ酸の世界でのマーケティング・販売について」と題して、同社のリチャード・パスワーター・ジュニア氏が北米やエクアドルで成功している販売企業の事例を示した。同社は、ch-O SAを使用したブランド「Biosil」を世界中に展開している。

チベット植物エキス上市 沙棘、カンカ、クコなど4種展開

エイチ・ホルスタインが、チベット高原に自生する有用植物エキス4種類「沙棘(サシヨウ)」「カンカニクシユヨウ」「クコ(枸杞子)」「エキナセア・ムラサキバレンギク」を上市した。ピュアディ

チベット高原に自生するクミ科の植物で、シベリ、シーバックソーン等の別名で知られている。乾燥や寒さに強いため砂漠や砂地でも良く育つ。果汁は17種類のビタミン、14種類のミネラル、不飽和脂肪酸、フラボノイドな

シムライズ 健食素材

シムライズ(東京都港区、03-3798-4211)はこのほど、スウェーデン・インデックス社のダイエット素材「N&G(NUTRITION&GLYCEMIC)」の総輸入元として本格販売を開始した。「N&G」は、エンドウ豆、牛乳、卵、ローズヒップ、リンゴ、ビートなど天然素材由来の栄養素をオリシナルの配合で設計し、高い栄養価と低GIを両立した体重管理に適した食品素材。すでに世界60カ国で展開している。

話題の焦点

栄養士を通じて市場調査 ウェブ「食プロリサーチ」開始

RDサポート

機能性食品素材の安全性や効果効果について、しっかりデータ取りをしている企業は、それを消費者に伝えたいと願う。そんな企業と消費者の間を、管理栄養士や栄養士が橋渡しするサービスが登場した。「食プロリサーチ」は、食と健康のプロである管理栄養士

毎月5品考案。季節・テーマ等に合わせたオリジナルレシピ掲載により、ユーザー満足度が上昇。ほかにも、④社内向け勉強会から消費者向け商品普及セミナーの企画・講師派遣資料作成など、⑤小売り・ドラッグストア等にて商品の営業支援、展示会等での商品説明や来場者対応サポートなど。同サービスでは給食管理、栄養相談・指導、品質管理・保証、開発など幅広い職種で活躍する、20~60代の管理栄養士・栄養士が、ニーズに合わせてオーダーメイドで企画・設計を提案する。

事

消費者 機能性 なる検討会 第6回 生鮮食品 能性表示 けた新制 を行った