

市場動向
I

Trends in the Market for Protein and Peptide

たん白・ペプチド素材の市場動向

編集部

たん白素材は、筋肉の増加を狙ったスポーツ分野はもちろんのこと、高齢者の口コモ対策など健康維持・増進素材として積極的な開発が行われており、活況を呈している。一方、ペプチド素材については、低アレルギーや血圧対応、血流改善、中性脂肪対応など各社機能面を打ち出した研究開発を積極的に行っており、高価格帯ながらも安定した市場を築いている。

本稿では、各種たん白・ペプチド素材の最新動向を原料事情やサプライヤーの開発状況を中心にレポートする。

とでコストダウンが可能になり、乳アレルギーの人にも使える製品となる。

デュボンニュートリション&ヘルスでは、分離大豆たん白「Supro®(スプロ)」を中心に各種大豆たん白素材を揃えている。「Alpha®(アルファ)」は膜を使った特殊な濃縮大豆たん白(含有量78%)で、たん白が変性していないため味が良い。「Supro®Nuggets」は分離大豆たん白を粒状にしたもので、カリッとした食感が特徴。

水産練り製品、畜肉製品には物性面で使われているが、畜肉・魚肉の一部代替としての機能もあり、たん白量のバランスやコスト面でも寄与する。スポーツ分野はホエイが中心だが、米国では大豆たん白が使われるようになってきており、日本への影響も今後期待がかかる。また、高齢者向けでは経腸栄養剤を中心にワークしている。

胡麻の機能性素材を取り扱う**わだまんサイエンス**は、2015年から取り扱う脱臭大豆(富山県産エンレイ種)のサンプルワークをこの秋から開始する。味の良さと蛋白含量が高いことを特徴とする大豆で、特許製法により脱

臭工程を経たのち、粉末原料として販売する。機能的にも栄養的にも胡麻との相性効果が期待される原料として同社の胡麻とタイアップ販売をしていく予定だ。

●小麦たん白

サンブライトでは、ドイツのヤッカリン社の製造する小麦グルテン「WEIPRO」を販売している。ドイツ産の非遺伝子組み換え小麦を原料に分離精製した製品で、パンや麺の食感改良、調味料、畜肉・水産加工品など幅広い用途で使われている。コストメリット

4月から
ことで運
を防止す
これは、

富山県産エンレイ大豆(脱臭特許製法)の
新規取り扱いの紹介記事が掲載されました。

い欧米の中では先進的な動きであり、既に国内ユーザーからも高い評価も得ている。

ヤッカリン社は1910年創業の100年以上の歴史を持つ老舗企業。グルテンは1960年から手掛けており世界規模で販売している。製造能力は22,000トン。日本では食品分野で様々