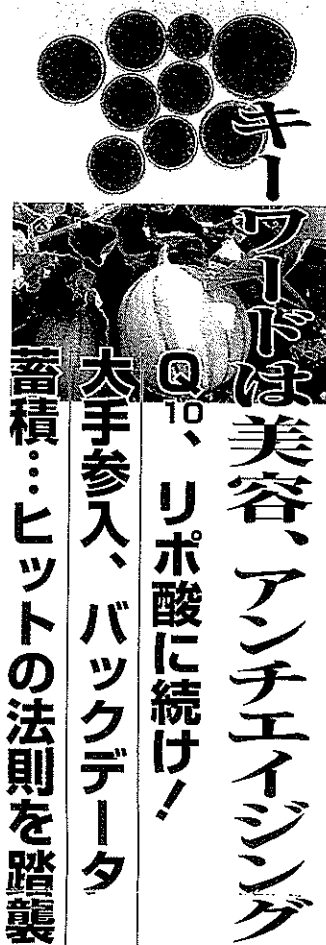


特集 話題の抗酸化素材 (アスタキサンチン・オキシカイン・カシス・クランベリー)

「水」 ストQ10、リポ酸を探せ! —。昨年末から今年にかけて大ヒット素材となったのは、ご存知CoQ10とα-リポ酸だ。しかし商品開発の現場では、早くも来春の新商品開発を見据えた機能性素材探求がピークを迎えている。来春の健康食品市場動向を占う場として食品・医薬品メーカーの来場者も多く訪れる展示会、「食品開発展2005」では、多くの食品素材が提案された。同展で高い注目を集めた素材の中に、アスタキサンチン、オキシカイン、カシス、クランベリーなどの抗酸化素材がある。これらの素材に共通しているのは、抗酸化作用を有すること、大手企業が参入していること、バックデータが充実していることなどだ。各末端メーカーでは、現在これら有力素材を検証中で、すでに採用が決定しているものも多いという。本特集では、来春の健康食品市場で一躍ヒット素材となる可能性を秘めた素材のうち、水面下で話題となっている4つの抗酸化素材を取り上げる。

来春の新商品へ、素材提案すむ

新たな機能性素材を提案する動きが水面下で活発化している。2005年は「CoQ10、α-リポ酸に象徴された」とも言われるが、すでに各メーカーでは、「ポストQ10、リポ酸は何か」を合言葉に、来春以降の市場を見据えた新たな商品開発をスタートさせている。国内外の機能性食品素材が集まる「食品開発展2005」(今年10月開催)では、まさに来春以降、市場の話題をさらう可能性の高い新規食品素材等が一堂に集まる。アスタキサンチン、クランベリー、カシス、オキシカイン等の抗酸化素材などを取り扱う各企業も多数出展したが、各社「予想以上の反響に驚いた」



Q10、リポ酸に続け!
キウィは美容、アンチエイジングの王道
蓄積... ヒットの法則を踏襲
大手参入、バックデータ

と口を揃えている。来春の新商品発表に向け、各メーカーでは現にこれら有力素材を検証中だ。一般的なスケジュールとしては、年明け2月までに原料サプライヤーへの発注を



済ませ、8月以降には在庫を揃えることになるが、各サプライヤーは来春の新商品には社でも多く採用されることを目指し、メーカーへの提案を進めている。中にはすでに採用が決定しているものも多い。

順調な市場形成進む

次期ヒット素材となる可能性を秘めている4素材ともに共通しているのは、①大手企業が参入、すでにヒット商品も生まれているケースが見られる、②成長途上であり、順調な市場形成が進んでいる、③バックデータが蓄積されている — などの点だ。

アスタキサンチンではヤマハ発動機、荏原産業(バイオジェニック)、ケイ・アイ化成などが原料サプライヤーとして新規参入。クランベリーではネッカーマンや日本デルモンテなどが原料・製品展開を行うほか、ファンケルもサプリメントを販売。さらに今年からサッポロ飲料が米国大手サプライヤーのオーシャン・スプレー・クランベリー-ITGのジュース製品の販売を開始している。また、現在本紙が受託製造企業に対して行っている取材

の中では、オキシカインの引合いが増加しているという。事実、DHCやロート製薬、サッポロエージェンシー、佐久間製菓などが製品展開を開始、または開始予定となっている。カシス(ブラックカラント)に関しては、明治製菓が今年、ドリンク製品の展開を開始、CVSや量販店ルートでヒット素材となっている。また10月からはDHCが英国の医薬品大手、グラクソ・スミスクライン社製のジュースを販売開始。発売から1ヵ月ほどで欠品となっている。

バックデータに関しては、アスタキサンチンでは今年7月にアスタキサンチン研究会が発足。産学共同でアスタキサンチンの機能性研究を推進していくほか、クランベリーでは米国農務省などが高い抗酸化作用や歯付着防止効果などについて確認を行っている。オキシカインは原料供給元となるフランスISOCCELL社が仏、独などの大学、医療機関と共同で各種の疾患に対する臨床データを次々に発表している。カシスでは視覚改善作用や血流改善作用、抗酸化や抗菌などに関する研究成果が報告されているなど、いずれも機能性データの蓄積が進んでいる。

来春市場の最右翼

4つの抗酸化素材に共通する要素は、CoQ10、α-リポ酸をはじめとする最近のヒット素材にも共通している部分がある。即ちエビデンスデータの充実による裏付けがあり、大手企業の参入により一般への認知が拡がることだ。来春の健康食品市場に向けて、大きな市場拡大が期待される素材はこの4つの抗酸化素材のほかにも多い。だが現在、すでにこれら4素材は今年1年を通じて着実に市場を開拓してきており、「一過性のものとは思えない」(食品メーカー)との声も多く聞かれる。来春の健康食品市場をけん引する最右翼素材と見る向きが多いのが現状だ。

追求していきなす。の健康・機能性食品素材を

キッコマンは

本物

ソイアクト

大豆イソフラボンアグリコンを主成分とする女性ホルモン様成分

ソイアクト-T (特許) — イソフラボンアグリコン85%以上 (グニスタイン/ダイゼイン=1:1)

Cranberry Powder

クランベリーパウダー

クランベリーポリフェノールを含む高純度素材

クランベリーパウダー — クランベリー果汁抽出率50%以上

Pomegranate Extract Powder

ザクロエラグ酸

ザクロエラグ酸を主成分とする高純度素材

ザクロエラグ酸 — エラグ酸50%以上

Oats Extract Powder

オーツ麦EX

β-グルカンを主成分とするオーツ麦抽出物

オーツ麦EX — β-グルカン10%以上

オーツ麦50EX — β-グルカン50%以上

Glucosamine Mix Powder

グルコサミンMX

グルコサミン効果を引き出す最新配合素材

グルコサミンMX — グルコサミン抽出率85%以上 アスコルビン酸20%以上 硫酸チロシン2.5mg/g以上

ブドウ種子エキス

Gravinol グラヴィノール

ブドウ種子プロアントシアニジンを主成分とする抗酸化素材

- グラヴィノール-SL プロアントシアニン81%以上
- グラヴィノール プロアントシアニン38%以上
- グラヴィノール-T (飲料用) プロアントシアニン29%以上
- グラヴィノール-F (食品添加物) プロアントシアニン14%以上
- KPA-CU (化粧品用) 総フラバノール5%以上

グラヴィノール学術エビデンス

1. 原料・成分に関する基礎情報 ■食薬区分(ブドウ種子:平成14年11月15日、厚労省医薬部第1115003号) ■プロアントシアニン重合体と化学構造分析(*New Food Industry*, 43(11), 1-9, 2001) ■測定法(ブドウ種子エキス食品規格基準:平成16年7月1日、日本健康・栄養食品協会) ■食料試験(赤ワイン:国立健康・栄養研究所研究報告, 46, 76-77, 1997) ■成分添加物(酸化防止剤:平成8年4月16日、厚生省告示第1720号)
2. 吸収・代謝・排泄マウス体内動態・分布(第124回日本薬学会年会, 2004) ■ヒト体内吸収(*Bioact. Biotechnol. Biotransform.*, 67(5), 1140-1143, 2003)
3. 安全性・遺伝毒性・急性毒性・90日間反復経口投与毒性試験(*Food and Chem. Toxicol.*, 40, 599-607, 2001) ■米国self-affirmed GRAS認定(2002年10月) ■*in vitro*染色体体損傷予防作用(*Biol. Pharm. Bull.*, 27(9), 1459-1461, 2004) ■ラット肝臓薬物代謝酵素系への影響(食品衛生学雑誌, 45, 295-301, 2004)
4. 有効性 <抗酸化> ■ヒト体内抗酸化作用(*New Food Industry*, 43(11), 1-9, 2001) ■ヒト有酸素運動による酸化ストレス予防作用(第53回日本体育学会大会, 1998) <消化管> ■ヒト腸内環境(細菌叢等)改善作用(*Microbial Ecology in Health and Disease*, 13, 25-31, 2001) ■ヒト消化管生理機能改善作用(*FOOD Style* 21, 7(12), 1-6, 2003) ■ヒト血流改善作用(日本ヘモロジー学会誌, 5(1), 35-37, 2002) <皮膚> ■メラニン生成抑制効果(日本化粧品科学会誌, 27(4), 247-256, 2003) ■モルモット美白作用(*Pigment Cell Res.*, 16, 629-638, 2003) ■ヒト美白作用(*Phytotherapy Res.*, 18(11), 895-899, 2004) <筋肉> ■ヒト筋力低下予防作用(第53回日本体育学会大会, 1998)