

三和澱粉 工業 株式会社



代表取締役
森本 俊一

奈良県
橿原市雲梯町594

1947年(昭和22年)設立
Tel. 0744-22-5531

<http://www.sanwa-starch.co.jp>

とうもろこし澱粉事業
から新しい価値を創造

澱粉から糖化製品まで大規模な一貫製造設備を保有するメーカー。

新しい天然素材の開発

同社は、とうもろこしを原料としてコーンスターチや加工澱粉、糖化製品を一貫して製造している会社である。

昭和22年の創業以来、社会環境の変化に対応し続け、開発型企業を目指し高付加価値製品の開発を推し進めてきた。

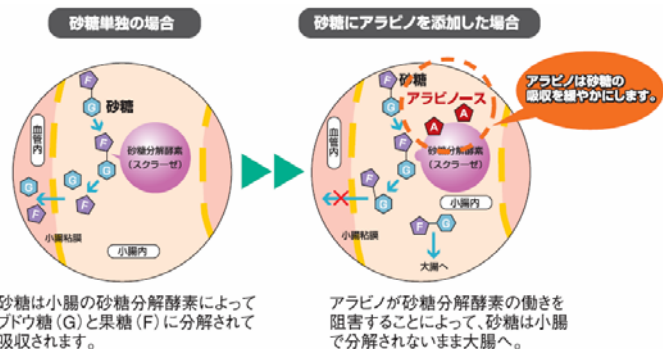
近年は一般食品素材メーカーから、新しい生理機能素材等の事業へ広く展開している。

新しい生理機能素材 L-アラビノース

生活習慣病と呼ばれる疾病が社会問題化して久しいが、中でも糖尿病患者の増加が著しい。本製品はかかる背景をふまえ、(独)科学技術振興機構の委託事業に採択され、開発・上市された製品である。

とうもろこし種皮より分離精製されたL-アラビノースは小腸粘膜で消化吸収されないだけでなく、同時に摂取した砂糖の消化吸収も抑制する。砂糖摂取による血糖値の急激な上昇とインシュリンの分泌を抑える効果がある。

甘味度は砂糖の半分であるが、砂糖と同等の良好な味質であり、血糖値が気になる人への甘味料として優れた植物由来の製品である。



更なる高付加価値製品開発をめざして

日本の総人口の減少期を迎え、従来の食品素材から、社会の要求に応じた更なる高付加価値食品素材、また環境に優しい工業用途素材の開発に取り組み、社会に貢献出来る会社を目指す。