



機能性天然香料のイチゴポリフェノール事業

株式会社バイオセラピー開発研究センター

豊田 剛史

イチゴポリフェノールとは



パウダータイプ



液体タイプ

イチゴ果実より抽出した機能性素材

イチゴで美容効果(金沢大と共同研究)

一部特許公開済みと共同出願中

1. 抗酸化機能(アンチエイジング)
2. 抗肥満機能(ダイエット)
3. 美白機能(メラニン抑制)
4. 抗炎症機能
5. 抗アレルギー機能
6. 天然香料

機能性の発表について



太田富久教授

金沢大学薬学部 自然科学研究科
太田富久教授を当社の研究責任者に
迎えております。



素材の機能性について発表協力

- ・ 学会発表
- ・ 販促物等でのコメント

イチゴポリフェノールの特徴

1. 安心して利用できる素材

- ・ 国内産、海外産共に産地・品種を限定
- ・ 各種安全性試験実施済み

2. 認知度が高い新規素材

- ・ イチゴの美容に対する良いイメージや豊富な成分
- ・ 果汁やピューレが主な流通形態の中、
新たな形態の機能性素材

商品化案について

美容と健康を意識した商品化

食品

- … イチゴのダイエットサプリメント
- … イチゴの美肌サプリメント

化粧品

- … イチゴの香りがする美白化粧品
- … 口に入れても安心なイチゴ化粧品

日用品

- … 天然イチゴのフレグランススプレー



導入例

洋生菓子店舗(ケーキ屋)



みかげ山手ロール

ボックスンの系列店舗

神戸を中心に6店舗展開

<http://www.myr24.com/index.html>

太りにくい生クリーム

ピューレと同等の材料原価

生クリームのホイップ向上

天然のイチゴ風味

バイオセラピー開発研究センターとは

- 金沢大学発の薬学系ベンチャー企業
- 健康寿命に貢献する天然薬効成分の研究開発と販売
- イチゴポリフェノールとセリ素材を現在は展開中

金沢研究所 : 金沢大学ベンチャービジネスラボラトリー5F



イチゴに含まれる栄養成分について

一般的なイチゴの可食部の成分は食品標準成分表によれば約90%が水分であり、糖質が約10%、タンパク質、繊維が約1%であり総カロリーは100gで35kcalである。

抗酸化物質としてはポリフェノールの一種であるアントシアニン・エラグ酸、特にアントシアニン系のイチゴ由来の低分子ポリフェノールなどを含む。

その他イチゴに多く含まれる栄養素

キシリトール 約350mg
ビタミンC 約62mg
葉酸 約92mcg
食物繊維のペクチン 約1.4g

一部果物ナビ イチゴのページより抜粋
<http://www.kudamononavi.com/zukan/strawberry.htm#eiyou>



イチゴ由来原料について

イチゴポリフェノール

- 用途 : 機能性食品・化粧品・日用品
成分 : イチゴ・水分
表記 : イチゴ抽出物 化粧品ではフラガリアチロエンシス果汁、水

一般的なイチゴ香料・着色料

- 用途 : かき氷のシロップ、牛乳、キャンディー
などのいちご味のもの
成分 : 酢酸アミル、アネトールなどを配合
(イチゴ由来成分は含まれない)

また製菓材料市場では、一般的に生食状態、ジャム、
ピューレ、果汁などで流通することがほとんど。

