News Release

2017 年 8 月 21 日

株式会社ユーグレナ、ミドリムシ特有の機能性成分・パラミロンを 55%以上含有する「ユーグレナグラシリス EX55」を新たに原料として規格化
～パラミロンの研究成果の活用含め、多様化するニーズへの対応を推進します～

株式会社ユーグレナ

株式会社ユーグレナ（本社：東京都港区、社長：出雲充、以下ユーグレナ社）は、食品用微細藻類ユーグレナ（和名：ミドリムシ）の生産について、パラミロンを 55%以上含有する※1 ミドリムシの生産方法を確立し、「ユーグレナグラシリス EX55」として新たに規格化※2 したことをお知らせします。



写真：ユーグレナグラシリス EX55 の粉末

パラミロンとは、キノコ類などが持つβ-グルカンの一種で、ヘルスケア分野において活用が期待されるミドリムシ特有の機能性成分です。当社でもパラミロンの機能性に関する研究として、大腸がんの抑制、免疫バランスの調整、インフルエンザ症状の緩和、胃潰瘍症状の緩和などについて研究を実施しており、主に動物試験による研究結果を発表しています。

通常のミドリムシ（粉末）のパラミロン含有量が 20%程度であるのに対して、当社ではパラミロンを 45%以上含有する「ユーグレナグラシリス EX45」をすでに規格化していますが、このたび培養条件の改良を行うことにより、パラミロンをさらに多く含む「ユーグレナグラシリス EX55」の規格化を実現しました。「ユーグレナグラシリス EX55」の規格化により、パラミロンの研究成果を一層活かしつつ、多様化するお客さまのニーズに合わせた商品の提供を推進します。

今後も当社では、ミドリムシとパラミロンに対する需要の高まりに対応していくとともに、ヘルスケア分野等での幅広い利活用と食材としての付加価値向上を目指します。

※1　多糖体のβ-グルカンのみを抽出して測定した結果をパラミロンの含有量として規格化。なお、炭水化物の大半がパラミロンであるという前提で「炭水化物量＝パラミロン含有量」として測定する方法もあり、同手法で今回の「ユーグレナグラシリス EX55」を評価すると 80%近くの含有量を示すが、炭水化物には単糖のグルコースや二糖のトレハロース等も含まれるため、当社ではβ-グルカンのみに限定した値を採用している。

※2　原料としての品質基準を定めたこと。

＜微細藻類ユーグレナ（和名：ミドリムシ）について＞
微細藻類ユーグレナ（和名：ミドリムシ）は、植物と動物の両方の特徴を持ち、ビタミン類やミネラルなど豊富な種類の栄養素をバランス良く含む藻の一種です。2005 年に株式会社ユーグレナが世界で初めて屋外商業大量培養に成功しました。

＜パラミロンについて＞
微細藻類ユーグレナ（和名：ミドリムシ）が持つ機能性成分で、多糖体であるβ-グルカン（炭水化物）の一種であるβ-1,3-グルカンのこと。近年、機能性についての研究が進み、食品や化粧品などのヘルスケア分野などでの活用が期待されています。

以上