News Release

2018 年 4 月 9 日

新たな食品原料として「食品用ユーグレナエキス」を規格化

～飲料や食品への加工、添加がしやすくなり、幅広い活用が可能に～

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）は、微細藻類ユーグレナ（和名：ミドリムシ、以下ユーグレナ）を用いた新たな食品原料として、「食品用ユーグレナエキス」（図 1）を規格化※したことをお知らせします。※ 原料としての品質基準を定めること。



図 1：「食品用ユーグレナエキス」の写真

「食品用ユーグレナエキス」は、熱水にてユーグレナ粉末からユーグレナの成分を抽出した、熱水抽出エキスです。

ユーグレナ粉末自体は、食品や飲料で使用する際、粒子のサイズの関係で分散性に限界がありましたが、今回規格化した「食品用ユーグレナエキス」は低分子化された水溶性画分の物質を多く含むため、飲料や食品に加工、添加がしやすくなり、より幅広い用途で活用することが可能となります。

なお、当社では「食品用ユーグレナエキス」であるユーグレナエキス（熱水抽出）の機能性などについて研究を行っており、

・ヒト脂肪由来幹細胞の脂肪滴の蓄積を抑制する効果（図 2）

・乳酸菌の活性促進効果（図 3）

などの研究成果を発表しています。

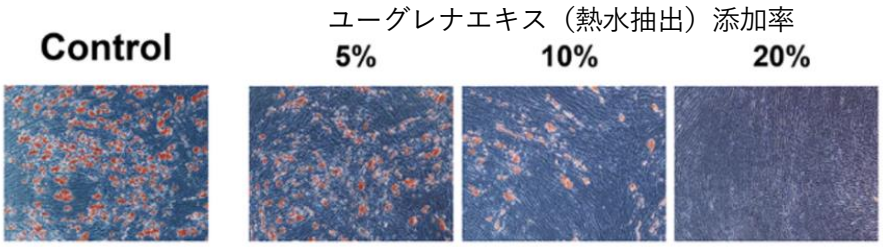


図 2：ユーグレナエキス（熱水抽出）の添加の有無によるヒト脂肪細胞への脂肪滴蓄積の比較
（染色により赤く染まっているのが脂肪滴）

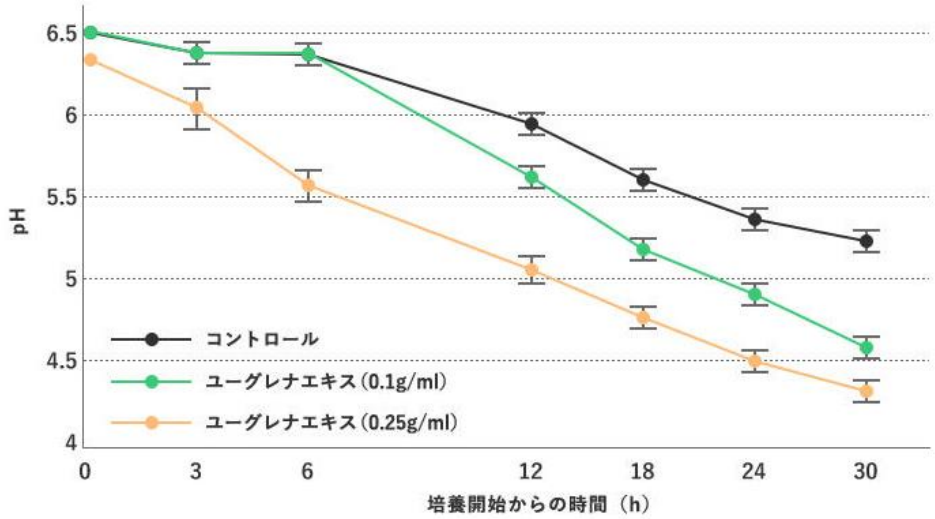


図 3：牛乳に乳酸菌を接種した際のユーグレナエキス（熱水抽出）の有無による pH の変化

今後も当社では、「食品用ユーグレナエキス」の活用を進めるとともに、研究開発の促進と事業の展開拡大を目指します。

＜微細藻類ユーグレナについて＞

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食用屋外大量培養に成功しました。

以上