

アサヒグループ食品（株）技術開発研究所



差別化できる強い技術の開発

技術開発や素材開発の研究を通じてヘルスケア事業や酵母エキス事業に貢献しています。培養技術、生産技術、機能的評価技術、分析技術を駆使し、新しい素材や新商品の開発を行っています。近年ではアサヒグループ食品社内のみならず、アサヒ飲料社やアサヒグループホールディングス社等、グループ全体に関わる酵母素材・機能的性研究開発を行っています。

機能的性素材の研究

食品や化粧品素材の機能的性研究を通じ、美容や健康に関わる商品の開発に貢献しています。細胞による*in vitro*試験からヒト臨床試験まで幅広く効能評価を行っています。

微生物培養技術の研究

酵母を用いた食品の製造プロセスに関する研究開発を行っています。付加価値の高い酵母を上手に使って、調味料原料である品質の良いおいしい酵母エキスを安定に、また効率的に造る技術を開発しています。

香味成分分析技術

食品や酵母を使用した原料素材に含まれる香味・有効成分等を分析しています。成分解析により新しい風味や価値を持つ酵母素材の開発、品質の向上に貢献しています。

食品加工技術の研究

製剤技術開発と素材開発を基盤に、健康を意識したサプリメントの開発を行っています。小粒化や賦形剤使用量の低減等の自社特許技術を駆使して、飲みやすさの向上に努めています。

研究

筋骨草エキスの機能的性評価

日本では高齢化に伴い、変形性膝関節症患者が増加しています。この疾患は、膝関節のクッションとなる軟骨のすり減りや筋力の低下が要因となって、膝の関節に炎症が起きたり、関節が変形したりして痛みが生じるものです。

グルコサミンは、関節の軟骨部分を形成する軟骨基質の成分の1つで、これまで損傷軟骨の修復促進に対する有効性が多く報告され、変形性膝関節症に対する有用性が示されてきました。一方で、症状が重い方には効果が出づらいなどの課題があり、より効果の高いものが求められていました。様々な素材を探索する中で、我々は筋骨草に着目しました。筋骨草は、古くから民間薬として切り傷、腫れ物、高血圧、発熱、腹痛などに煎じて服用されていたシソ科の多年草です。これまでに、関節軟骨の損傷や軟骨下骨に対する効果は報告さ

れていません。そこで、変形性膝関節症に効果のある成分の研究として、グルコサミンと筋骨草エキスの損傷軟骨の修復促進効果について単独及び併用それぞれの検証に取り組みました。

グルコサミンが損傷軟骨の修復に良好に作用すること、また筋骨草エキスも同じように損傷軟骨を修復することが示され、さらに筋骨草エキスは破骨細胞を抑制して軟骨下骨の骨化を促進することが示されました。その結果グルコサミンと筋骨草エキスは相補的に損傷部の修復を促し、軟骨のみならず土台の軟骨下骨も修復することで、よりしっかりと支持された軟骨の形成が促進されることが示唆されました。これは骨粗しょう症など骨の脆弱化に起因する変形性膝関節症に対しても有用である可能性が考えられます。



技術開発研究所 技術開発部
加藤 恵美子 Emiko Kato

2010年
入社

— 私のチャレンジ —

酵母エキスの成分解析で市場拡大に貢献しながら、仕事と育児を両立

酵母エキスの中でも、味や香り、成分に特徴のあるものについて、なぜそのような特徴を示すのか、どうすればそれを高められるのかについて究明する成分解析に取り組んでいます。目的に合った実験系を適切に組むのは困難を伴いますが、自分の研究成果が商品に応用された時の達成感は何物にも代え難いです。学生時代から好きだった実験を仕事にすることができ、その結果が直接商品開発

に役立つところに研究職としてのやりがいを感じます。今の研究を食品原料と培地原料用酵母エキスの新商品開発に役立てるとともに、呈味・香気成分解析技術を用いて食品のおいしさを追求し、市場拡大に貢献したいと考えています。心身ともに支えてくれる仲間のおかげで、子育てしながら活き活きと働くことができる環境なので、今後は資格取得にもチャレンジするつもりです。