

事業テーマ：カイコ遅発筋収縮法を活用した自然免疫活性化効果の期待される成分の抽出及び抽出成分の生産方法の確立

企業名：株式会社ゲノム創薬研究所

所在地：東京都文京区本郷

1-27-8-1207

助成事業の概要

当社は「カイコの筋肉の収縮現象を利用して食品等に含まれる自然免疫促進物質の模索方法」の特許を得ている。本事業では同特許を活用し、カイコ筋肉標本を用いた測定系の中で探索した結果、特に乳酸菌の自然免疫促進活性が高いことが分かった。

その結果を用いて、千葉県産野菜から得られた自然免疫促進活性成分の探索、乳酸菌発酵ニンジン商業的生産技術の確立、及び乳酸菌発酵コーヒー生豆を用いた新風味コーヒーの試作を行った。

助成事業の成果

乳酸菌発酵生豆による新風味コーヒーについては、特許化に向け追加研究を実施中である。また乳酸菌発酵ニンジンについては、本事業の研究委託先で11/19-B1 乳酸菌を使用したヨーグルト（「11/19-B1 ヨーグルト」、東北協同乳業株式会社）を混ぜ合わせた「キャログルト」として販売を開始した。

今後の展望

帝京大学医真菌研究センターとの共同研究により、天然の植物から自然免疫賦活活性が高い酵母を新たに得ることができたため、これらの酵母を用いて、人の健康維持に寄与するような付加価値の高い発酵食品を開発できるものと期待されている。新風味コーヒーに関しては、弁理士の調査により特許化の可能性が示され、また、研究課題も明確になった。

製品写真



製品概要

乳酸菌発酵ニンジンを使用
した「ニンジン
ンスープ」

助成金活用感想

この補助金を活用し当社が研究委託をした学士会館精養軒では、発酵野菜の食品利用が検討され、「キャログルト」など健康によい乳酸発酵飲料が開発されるまでに至った。