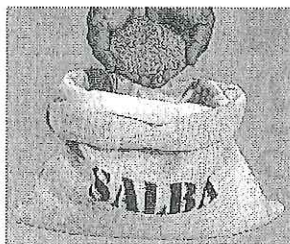


一般食品・健食へ普及

“サルバチア”で講演会開く

研究通商は10月24日、ペルー原産の機能性種子食品「サルバチア」の普及拡大を図るべく、東京・秋葉原UDXにおいて「サルバチア講演会」を開催、約200名の来場者による講演会が開かれた。サルバチアは、中南米産「サルビアスヒスパニカ」の種子が原料の風味・食感・機能性の3拍子が揃ったホールフーズ。粒径2〜3mmほどの大きさで、オメガ3脂肪酸や抗酸化成分、食物繊維などの機能性成分を豊富に含むほか、タンパク質やビタミン、ミネラルなども豊富に含んでいる。水と共に取り入れると水分を吸着し膨張するため、満腹感を得られるほか、脱水症状予防効果が期待できる。サルバチアは、中南米産「サルビアスヒスパニカ」の種子が原料の風味・食感・機能性の3拍子が揃ったホールフーズ。粒径2〜3mmほどの大きさで、オメガ3脂肪酸や抗酸化成分、食物繊維などの機能性成分を豊富に含むほか、タンパク質やビタミン、ミネラルなども豊富に含んでいる。水と共に取り入れると水分を吸着し膨張するため、満腹感を得られるほか、脱水症状予防効果が期待できる。



ウラジーミル・ヴァクサン博士

ロント大学の

震災時の非常食として震災復興支援アイテムにも選ばれた。これを機にセミナーを開催することになり、一般食品分野・健康食品分野に広く提案していく構えだ。

講演には、同志社大学大学院生命医科学研究科アンチエイジングリサーチセンターの米井嘉一先生が登壇。老化危険因子として糖化ストレスについて解説した。糖化ストレスとは、還元糖とたん

白質が生体内で非制御的に反応し、糖化最終生成物(AGEs: Advanced Glycation End Products: 最終糖化生成物)の蓄積、タンパク質のAGE化、受容体を介した炎症の惹起といった生体への侵襲反応であり、老化を促進する大きな危険因子となっている。糖化ストレスを抑制のキーワードとして、ゆっくり食事する「スローフード」を提案。低GIなども効果的であると紹介し、その素材としてサルバチアが期待できると挙げた。

次に、同社と共同研究を行っているト

ウラジーミル・ヴァクサン博士が来日し、サルバチアの特長および有効性について研究データを発表した。サルバチアは、生活習慣病予防に効果があるとされるオメガ3脂肪酸を23%、食物繊維を34%含有するほか、ビオチン、抗酸化成分、ミネラルといった栄養成分を豊富に含む。また、14倍の水を吸着しゲル状で膨らみ、体内で水分を解放することから、水と共に摂取すると空腹感を抑制し、疲労の緩和・回復作用がある。また、血糖値や血圧の改善を確認したことから、満腹感の増大や抗糖尿病効果も期待できると紹介した。

同社は、サルバチアに配合したパンやクッキーなどの摂取スタイルを推奨する一方、健康食品だけでなく、一般食品分野にも視野に入れたマーケティングを検討していく。

料理に手軽に加えられるようにパンなどの配合も提案しており、講演会では来場者にサルバチア配合食パンを配布。ラッピング・ウォーキングフードや防災備蓄食向けなどの摂取スタイルを推奨する一方、健康食品だけでなく、一般食品分野にも視野に入れたマーケティングを検討していく。