

2011年9月

～森永乳業株式会社 機能素材事業部より～

## 『食品開発展 2011』 出展のお知らせ

森永乳業は、2011年10月5日（水）～7日（金）の3日間、東京ビッグサイト（東京国際展示場）にて開催される「食品開発展 2011」に出展いたします。

ダイエット食品や抗メタボ食品に最適な新規ビフィズス菌 *Bifidobacterium breve* B-3、血圧改善型ミルクペプチドなど、当社の新しい技術や研究成果を活用した新製品を中心に展示いたします。

### 1. 食品開発展 2011 開催概要

- 展示会名 : 食品開発展 2011 (Hi/S-tec) 主催: UBMメディア(株)
- 開催日時 : 2011年10月5日（水）～7日（金） 10:00～17:00
- 会場 : 東京ビッグサイト（東京国際展示場）西1・2ホール
- 出展規模 : 540社
- 来場予定者数: 45,000人

### 2. 森永乳業(株)機能素材事業部 出展概要

- 小間番号 : 西1ホール 1-194
- 出展商品 : 以下の通り

NEW

プロバイオダイエット  
-抗肥満ビフィズス菌-

ダイエット食品や抗メタボ食品に最適な新規ビフィズス菌 *Bifidobacterium breve* B-3（ビフィドバクテリウム・ブレーベ B-3）を、高い生菌数を維持したまま粉末化しました。  
動物試験において脂肪摂取時の体重・体脂肪増加抑制効果や血中総コレステロール・血糖値上昇抑制効果を確認しています。  
静岡大学との共同研究で、動脈硬化予防効果があることも分かりました。

NEW

血压改善型  
ミルクペプチド

血压対応サプリメントにお勧めのミルク由来ペプチドです。  
森永乳業の独自製法により乳タンパク質を加工・精製することで血压低下作用（ACE 阻害活性）を有する血压改善型ミルクペプチドが生成することを発見しました。

NEW

口臭・歯周病予防  
-乳由来抗菌製剤-

オーラルケア食品のために開発した乳由来の抗菌製剤です。  
新潟大学との共同研究で歯周病菌数の抑制効果を、日本歯科大学との共同研究で口臭抑制効果（揮発性硫黄化合物の減少）を確認いたしました。  
体に優しい成分なので、安心して続けられます。

NEW

ミルク風味強化素材

ミルクの風味やコク、後味をアップしたいというニーズに応える食品原料です。乳の主要な香気成分、呈味成分である乳脂肪を加工してミルク風味を強化しているので、少量添加で力を発揮します。  
ミルクの自然な風味を追求するために、原料配合にこだわり森永乳業独自の製法を確立しました。

免疫力アップ

-ラクトフェリン-

今、注目が高まる「免疫力」。NK 活性の増強等、免疫力アップに役立つラクトフェリンの働きをご紹介します。

以上