

2015年9月

乳たんぱく質を酵素分解した約 8,000 種類のペプチドから選び抜いた
特許成分「トリペプチド MKP」配合の明日の記憶をサポートする素材が業務用で新登場！

「ブレインペプチド」

10月7日(水)より全国にて新発売

森永乳業は、「ブレインペプチド」を10月7日(水)より全国にて業務用チャンネル限定で新発売いたします。

当社は、牛乳、クリーム、チーズなどを外食産業や中食産業など向けに販売するほか、「クリープ」などの粉乳・乳風味素材、「ラクトフェリン」や「ペプチド」などの機能性乳原料素材、「ビフィズス菌 BB536」などの菌末素材を、食品工業界や健康食品業界など向けに、販売しています。

ペプチドとは2個以上のアミノ酸が結合した化合物です。たんぱく質が体内で消化される過程では、消化酵素の作用によりペプチドが生じます。当社は原料の乳たんぱく質を酵素で分解することによって、さまざまなペプチドを製造しております。

森永乳業の特許成分「トリペプチド MKP」は、乳たんぱく質を酵素分解した約 8,000 種類のペプチドから選び抜いた機能性ペプチドです。

「ブレインペプチド」は「トリペプチド MKP」を配合した明日の記憶をサポートする素材です。

1. 商品特長

- ① 45年以上にわたりペプチドを研究している当社が、乳たんぱく質を酵素分解した約 8,000 種類のペプチドから選び抜いた特許成分「トリペプチド MKP」が含有された、明日の記憶をサポートするペプチドです。
- ② 商品中に「トリペプチド MKP」を 0.03%以上含有しています。
- ③ ペプチド特有の雑味や苦みを抑えた風味に仕上がっています。
- ④ 耐熱性、耐酸性に優れており、さまざまな食品への加工が可能です。



※ブレインペプチド(粉末)の写真

2. 商品概要

① 商品名	ブレインペプチド
② 種類別	乳たんぱく質分解物
③ 包装形態	アルミ袋
④ 内容量	5kg
⑤ 販売チャネル	業務用限定
⑥ 保存方法	常温
⑦ 賞味期限	24ヶ月
⑧ 希望小売価格	オープン価格
⑨ 発売日・地区	10月7日(水)・全国

<参考>

■トリペプチド MKP

メチオニン(M)、リジン(K)、プロリン(P)の三つのアミノ酸が結合したペプチドです。

当社の研究では、血圧上昇に関するアンジオテンシン変換酵素の働きを阻害することで、血圧を下げる働きがあることが、またアルツハイマー症の症状をやわらげる可能性があることがわかっております。

なお、当社は「トリペプチド MKP」にて物質特許を取得(特許第 3816921 号)しております。

■森永乳業の B to B 事業

2015年7月1日(水)付にて、機能性素材事業と食品素材事業の強化を目指し、B to B 事業を展開している機能素材事業部と業務用食品事業部を統合し、食品素材事業部を新設いたしました。

各々の強みを相互に活かした総合力をもって更なる事業拡大を図ると共に、お客さまに“ミルク”の優れた価値をご提供してまいります。

以上