

ベストエコロジー

青パイヤに補酵素をプラス

プレバイオ酵素サプリ技術確立

研究開発ベンチャーのベストエコロジー(宮崎県宮崎市、099805・41-7200)はこの

ほど、青パイヤの生きた酵素と補酵素を同時に採取できる新規な凍結乾燥技術および共生発酵技術を確立した。同技術により開発した青パイヤ健康食品は、プレバイオティクス効果が期待できる従来にない酵素サプリ

メントとして、原料およびOEM供給、PB商品の開発展開を推進していく。

もともとヒトの体には生命活動を維持する体内酵素が備わっているが、加齢などによりその生産量は減少する。そのため、食べ物で酵素を補う必要があるが、現代の食品のほとんどは加熱や殺菌などの加工により本来ある

酵素の力が失活しているという。また、補酵素を同時に採取することで生きた酵素のパワーはさらに活性化するとされている。

そこで、同社は青パイヤに豊富に含まれるパイン酵素(タンパク質消化酵素)と発酵物(補酵素)に着目し、それらを同時に食べることがテーマに、加工技術の研究開発に取り組んだ。

収穫後短時間で凍結乾燥し、40℃以下で低温殺菌した「青パイヤ凍結乾燥粉末」には、青パイヤが本来持つ酵素(パイン力価)やビタミンA、同C、クリプトキサンチン、水溶性ペクチン等が注の状態と同様あるいはそれ以上に豊富に含まれていることがわかった。

一方、パイヤとビ

トオリゴ糖を培地とし、青パイヤに付着する酵母PY3と日本の伝統食・ふなずしに存在する乳酸菌SU6を利用して青パイヤをまるごと発酵させて得た「青パイヤ共生発酵凍結乾燥粉末」には、補酵素としてビタミンB群(B1、B2、B6、B12)のほか、プレバイオティクス(間接的

補酵素)としてビートオリゴ糖、乳酸菌SU6(死菌)、パイヤ酵母PY3(死菌)、短鎖脂肪酸などが豊富に含まれている。

青パイヤは、沖縄で有機栽培された非遺伝子組換え品種のみを原料とし、GMP認定工場加工されている。新開発された青パイヤのサプリメントは、1包4カプセルあたりに、青パイヤ共生発酵凍結乾燥粉末595mg、青パイヤ凍結乾燥粉末300mg、さらに補酵素としてコエンザイムQ10が5mgおよび微量元素ミネラルが含まれる。製品は粉末混合素材、カプセル化、アルミ分包等にパッケージ化し提供される。