

## News Release

2016年11月14日

株式会社ファイトロックス

株式会社フルッタフルッタ

### 自然由来の機能性新素材開発

#### アサイーによるフコキサンチンの安定化について特許を共同出願

株式会社ファイトロックス（本社：沖縄県うるま市、代表取締役：伊藤 史紘）と株式会社フルッタフルッタ（本社：東京都千代田区、代表取締役 CEO：長澤 誠、証券コード：2586）は、2016年9月に業務提携契約を締結のうえ、高機能ではあるが非常に不安定な性質をもつフコキサンチンを、アサイーとの混合によって耐熱性をもたせ安定化させることに成功し、この度共同で特許出願をいたしました。

フコキサンチンはワカメや昆布等の褐藻類に含まれる脂溶性カロテノイド色素の一種で、“抗アルツハイマー、抗肥満、抗糖尿病、抗酸化、抗腫瘍”などの働きについて、多くの研究・報告があります。これら有用性の高さから市場拡大の潜在性が期待されますが、フコキサンチンは100kgの海藻から1gほどしか抽出ができないとされ、希少性が非常に高いことや、耐熱・耐光性の低さにより加工品に適用し難いことが普及の障害となっています。

そしてこの度、微細藻類を用いた世界初の培養技術により高品質なフコキサンチンの量産化および安定供給を実現させたファイトロックスと、アサイーのパイオニアのフルッタフルッタとの共同開発により、2つの素材を混合し、アサイーの各種成分でフコキサンチンの安定性を高める技術を確認し、共同で特許出願をいたしました。

今回開発したアサイーとフコキサンチンの混合技術は、新たな機能性原料として、冷凍ピューレやフリーズドライパウダー、液体などの食品用原料にバリエーション化してまいります。フコキサンチンの安定性を高めたこと及び多様な形態の原料開発が進むことによりサプリメントなどの健康食品に留まらず、飲料、乳製品、菓子などへのあらゆる応用が可能となり、一般的な食品分野への拡充も期待されます。

なお、11月下旬に行われる白澤抗加齢医学研究所（所長：白澤卓二 医学博士）主催のアサイーとフコキサンチンに関する研究発表会で本件が取り上げられ、さらにフルッタフルッタと千葉大学との共同研究（2016年8月リリース）の内容も一部発表される予定です。

今後、両社において他社への原料販売やナショナルブランド製品開発などを進めると共に、社会的に重要性が高まる予防医療に貢献していくことを目指し、事業展開して参ります。

以上

#### ■ 本件に関するお問い合わせ先 ■

株式会社ファイトロックス 東京営業所 TEL：03-4530-9837

株式会社フルッタフルッタ 広報・IR TEL：03-6272-9081

## ■参考■

### 株式会社ファイトロックス <http://phytorox.com/>

ファイトロックスは、2016年8月初旬に、沖縄県うるま市にフコキサンチンの大量生産に応じる工場を竣工し、更にアマゾンスーパーフードとのコラボレーションによってフコキサンチンの用途の多様化を目指しています。



### 株式会社フルッタフルッタ <http://www.frutafruta.com/>

フルッタフルッタは日本におけるアサイーのパイオニアであり、アグロフォレストリー農法を中心に栽培されたアマゾンスーパーフード（アサイーやアマゾンフルーツ）の専門商社として高品質に安定供給とマーケティングをするノウハウを培ってまいりました。



先般2016年8月8日付で「株式会社ファーマフーズとのアマゾンフルーツ機能性共同開発に関する業務提携契約」について、続けて2016年8月31日付で「千葉大とアサイーの機能性に関する共同研究を開始」についてお知らせいたしましたが、今般のファイトロックス社との業務提携契約および共同特許出願はその第3弾、第4弾となり、アマゾンスーパーフードの機能性について様々なアプローチでの研究と独自の新品を開発することで、現代人の健康的かつスタイリッシュでアクティブな生活づくりを応援してまいります。

#### <フコキサンチンについて>



ワカメやコンブ等の褐藻が持つ赤色の色素で、水に溶けない脂溶性カロテノイドの一種。抗酸化性のほか抗肥満、抗糖尿病、抗酸化、抗腫瘍、抗アルツハイマー作用など様々な有用性が期待される。

#### <アサイーについて>



ブラジル原産のヤシ科の植物で、抗酸化成分のポリフェノールや食物繊維、身体を作る良質なアミノ酸、ビタミンB1、B2、ミネラル分のカルシウム、鉄、エネルギー源となる脂肪酸のオメガ9などを含む。その栄養価の高さからスーパーフードの筆頭格とされる。