

2022年2月28日

日清ファルマ 業務用新製品 ポリアミン等の複数成分を規格化した「PA酵母SC-1」を発売 ～15種類の栄養素を含んだ健康素材～

日清製粉グループの日清ファルマ株式会社（社長：佐藤 潔）は、業務用新製品として15種類の栄養素を含む酵母「PA酵母SC-1」を、本年2月28日（月）より発売します。

■「PA酵母SC-1」の特長

今回発売する「PA酵母SC-1」は、15種類の栄養素を含んでおり、サプリメントなどのマルチ栄養素製品や、栄養バランスに配慮した菓子などの一般食品への配合に適しています。また、ゼリー形態のサプリメントやタブレットなどへの加工性が良いことも特長です。

特長①：ポリアミン等の複数成分を規格化～15種類の栄養素を含む健康素材～

「PA酵母SC-1」は15種類の栄養素を含み、その他に30種類の栄養素が確認されています（※1）。さらに、加齢とともに減少する成分の1つであるポリアミンについては、0.06%以上を規格化（※2）しています。

また、分析例（※3）として、良質なタンパク質（アミノ酸スコア100）を約50%、食物繊維（βグルカン含む）を約30%含むとともに、糖質は約0.3%、脂質は約5.4%、食塩相当量は約0.025%と、低糖質製品、カロリー制限製品、低塩製品にもお使いいただけます。

「PA酵母SC-1」は酵母100%の国内製造品であり、アレルギーが無く、遺伝子組み換えしていない食品素材です。

（※1）一定量含む成分15種類と、少量ながら精度ある検出が可能な成分30種類を定義しています。

（※2）規格化・・・各成分が、製品に一定以上含まれるよう製造していること。

（※3）一般財団法人日本食品分析センターの分析に基づく。

特長②：幅広い加工適性

酵母には独特の臭いがありますが、「PA酵母SC-1」では、設計を工夫することで風味や食感をそこなわず、美味しさを維持して製品開発することができます。

また、通常熱に弱いと言われる健康成分も、酵母体に守られることで熱安定性が比較的高くなっており、サプリメントの他、幅広い形態で加工しやすい食品素材です。



▲PA酵母SC-1

製品化事例



ゼリー



青汁



タブレット

この件に関する報道関係者のお問い合わせ先

株式会社日清製粉グループ本社 総務本部 広報部 担当：神田・徳田

電話：03-5282-6650（お問合せフォームは[こちら](#)）