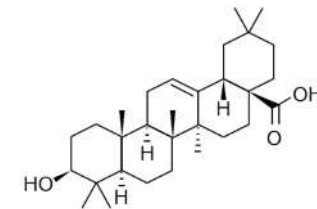


ワイン搾り粕



パミスエキス

オーラルケア素材



オレアノール酸

パミスエキスの開発 2006～

17



TOKACHI WINE
Since 1963

発酵・圧搾



パミス
= ワイン搾り粕

十勝ワインで
年間数十トン
全国で年間数千トン
発生する

家畜もあまり食べない（嗜好性が良くない）
ので、ほとんどが堆肥となっていた



農家にお金を払って
引き取ってもらうのが現状

パミスエキスの開発



➡ 分析・研究 帯広畜産大学
オレアノール酸という成分の発見



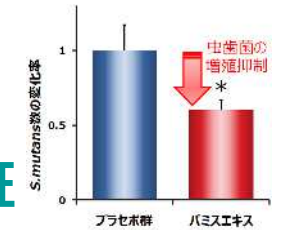
健康機能性の証明



虫歯菌増殖抑制効果の検証

歯周病菌増殖抑制効果の検証

広島大学歯学部、北海道医療大学



素材製造法の開発

輸送・保管

製造化



オーラルケア素材
パミスエキスを開発
2009年上市

nippon

パミスエキスの開発



パミスエキス



採用例

(株)歯愛メディカル



素材パンフレット

19

2021年版

パミスエキス

〈オレアノール酸含有粉末品〉

パミスエキスは、国産ワイン由来パミスから抽出した粉末素材です。オレアノール酸を規格しており、口腔ケア素材としてお使いいただけます。

オレアノール酸の構造

CC12CCC3C(C1CC4=C(C(C3)O)C(C(C4)O)C)O

北海道十勝産ブドウ

品名	ニッポン パミスエキスGR
オレアノール酸含有量	3%以上
荷姿	1kg
外観・形状	淡茶褐色～淡紫色粉末
一般生菌数	1×10 ³ 個/g以下
大腸菌群	陰性
鉛	2ppm以下
ヒ素(As ₂ O ₃ として)	2ppm以下

研究データ

オレアノール酸を摂取することで虫歯菌の増殖を抑制しました

それぞれのタブレットの摂取前と摂取後の唾液を採取し、唾液中のS.mutansの数を調べた。

唾液採取A

↓

5日間

（毎食後1粒）プラセボタブレット摂取

Wash out

唾液採取B

↓

5日間

（毎食後1粒）パミスエキスタブレット摂取

1粒あたりパミスエキス300mg配合

使用例



現在、虫歯予防効果のデータはあるので、歯周病予防効果の検証を進め、「口腔内の健康を保つ」などの機能性表示を目指している

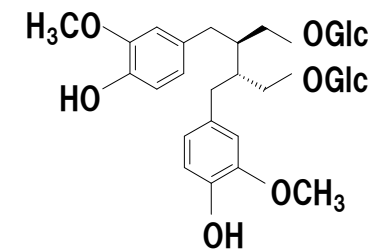
nippon

アマニ油圧搾粕



アマニリグナン

メタボ対応素材



リグナン (SDG)

アマニ粒の成分

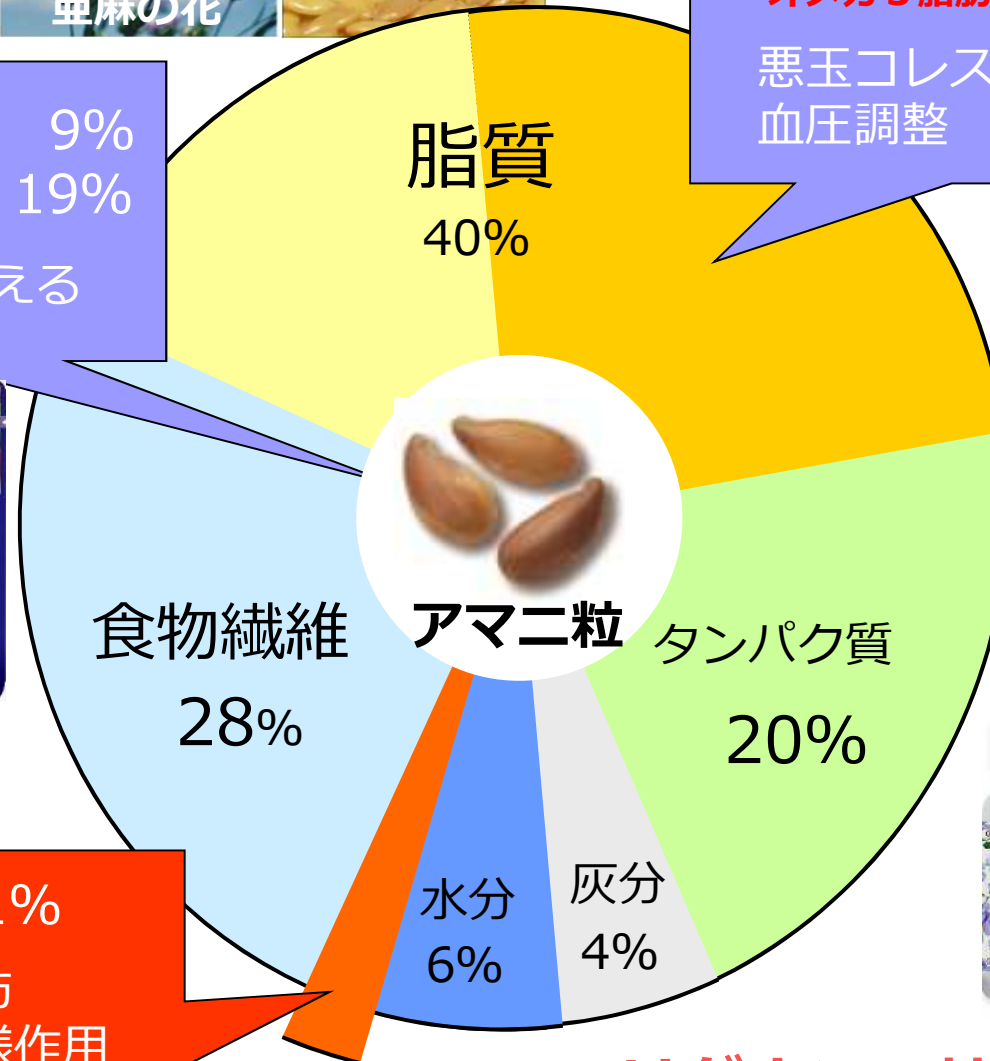


水溶性食物繊維 9%
不溶性食物繊維 19%
お腹の調子を整える



アマニ粒の製品

リグナン 1%
メタボ予防
女性ホルモン様作用



α -リノレン酸 23%
オメガ3脂肪酸
悪玉コレステロール低下
血圧調整



リグナンの抽出・活用 nippon

アマニリグナンの開発 2005～

22



生アマニ
(カナダ、ニュージーランド産)



輸入

コールドプレス
(圧搾) 製法

約3割

約7割



アマニ油



アマニ油圧搾粕

アマニの7割ほどが圧搾粕として出る

飼料

1%ほど含まれるリグナンは
圧搾粕に全て残っていることが分かった

アマニリグナンの開発



アマニ油圧搾粕

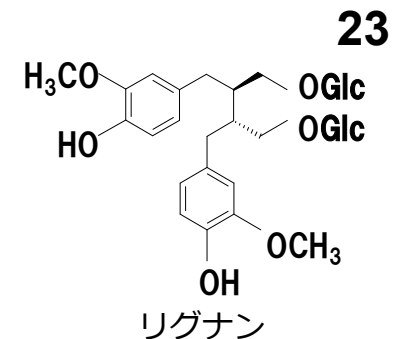


保管・輸送

素材製造法の開発
製造化

メタボ対応素材
アマニリグナンを開発

リグナンの分析・構造解析

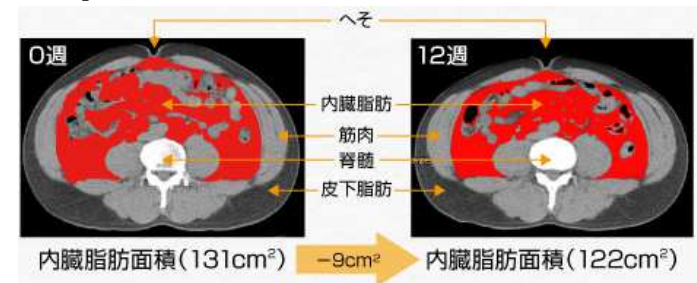


健康機能性の証明

メタボリックシンドローム予防効果の検証

肝機能改善効果の検証

農研機構食品研究部門、酪農学園大学、
愛媛大学



100mg アマニリグナン
摂取前後で平均値で-2.2%の
内臓脂肪量の減少が認められた



アマニリグナン



nippon

小麦ふすま



ブランエース
食物繊維素材



ブランエースの開発 創業時からの課題



素材開発・製造の流れ [まとめ]





- 今後もニッポンでは、食品産業で出る副産物や粕を有効に活用して、みなさまの健康や健康寿命延伸に貢献していきたい
- しっかりとした健康エビデンスを持つ、安全・安心な素材を開発していきたい

食べものとしての植物の持つ力を人の健康に最大限に活用する
まだまだ活用されずに廃棄されたりしているモノがたくさんある
＝ 「もったいない！」

謝辞

セラミド

帯広畜産大学	大西正男 名誉教授
	木下幹朗 教授
京都大学農学部	菅原達也 教授
日本甜菜製糖	田村雅彦 博士
長良サイエンス	中塚進一 社長
	松本恵実 部長
東海大学医学部	宮地勇人 教授
	浅井さとみ 准教授
浜松医科大学皮膚科	瀧川雅浩 名誉教授
ポーラオルビスHD	平河 聡 博士

オリーブ果実マスリン酸

香川県産業技術センター	柴崎博行 主席研究員
東洋オリーブ	藤塚 隆 取締役
筑波大学	礪田博子 教授
	大藏倫博 教授
	武政 徹 教授
	尹 之恩 博士
兵庫県立大学	永井成美 教授
東京大学農学部	佐藤隆一郎 教授
	岡田晋治 准教授
	石島智子 助教
高崎健康福祉大学	豊田 集 助手
NPO法人農音	田中佑樹 代表理事

パミスエキス

池田町ブドウ・ブドウ酒研究所	大淵秀樹 係長
北海道池田町	安井美裕 町長
広島大学歯学部	香西克之 名誉教授
	光畑智恵子 准教授
	吉村 剛 助教
	大原 紫 助教
北海道情報大学	本間直幸 教授
北海道医療大学	安彦善裕 教授
	植原 治 助教
公益財団法人 北海道科学技術総合振興センター	

アマニリグナン

愛媛大学農学部	菅原卓也 教授
	岸田太郎 教授
農研機構食品研究部門	小堀真珠子 領域長
	田村 基 主席研究員
シープロ	梅本正人 社長

素材全般

東京大学農学部	阿部啓子 名誉教授
京都薬科大学	人見裕司 理事
ちいき進かがく	木下 徹 社長
食品化学新聞社	芳野祐子 編集長 (FOOD Style21)

農業・食品産業技術総合研究機構 生物系特定産業技術研究支援センター
内閣府 戦略的イノベーション創造プログラム (SIP)

多くの原料提供会社、製造委託会社、素材販売代理店のみなさま
イノベーションセンターをはじめとしたニップンのみなさま



nippn
ニッポン