

生体吸収が30倍に向上

高品質クルクミンを開発

セラバリュース

機能性素材・医薬品の開発および試験・研究受託事業を行うセラバリュース(東京都千代田区、

☎03・3234・7677)は、独自技術により生体吸収率が従来品の30倍以上と飛躍的に向上させ、耐光性・耐熱性・安定性に優れたクルクミン製剤「TV クルクミン細粒化製剤CR・01

1L」の開発に成功、iffia/HFE展で初展示する。

新製品は、細粒化と分散を融合したサスペンションの独自技術により、沈殿しやすく、光に弱いというクルクミンの欠点を解消している。飲料や食品に容易に分散することができ、透明容器への利用も可能としている。

色は鮮やかなレモンイエローで、風味がほとんど無いため、多様な食品へ応用することができる。機能性評価ではラットへの経口投与試験の結果、クルクミンの血中濃度が従来品に比べ30〜40倍と生体への吸収性が極めて高いことを実証し、従来型クルクミン原料の30分の1程度の使用量でも同

等の血中濃度が得られることを確認した。使用量が少なくても済むことから、形状の最小化や原料コストを下げるができる。また、高用量の配合で新しいカテゴリーへの応用展開も可能としている。

この製剤化技術は、難溶性・安定性、吸収性に難がある他の機能性素材でも応用が可能であり、今後同社はこの独自技術を用いた新たな製剤化受託サービスとして提供する予定である。

は主事業の核内受容体を中心とした機能性評価受託サービスとともに、機能性食材のエビデンス取得のための無料セミナーと新製品を使用したサンプル配布なども予定している。

iffia無料セミナー
 ・5月22日15時〜15時20分：会場内、食の安心科学ゾーン内セッションナー、聴講無料、「機能性食材のエビデンス取得に向けて」(セラバリュース 営業企画部 葉師寺秀樹氏)

iffia/HFE展で