

## **NEWS RELEASE**

2018年8月7日 BGG Japan 株式会社

## 日本食品科学工学会第 65 回大会「ノコギリヤシエキス同等性評価法」について発表のお知らせ

弊社では昨年度より「ノコギリヤシオイルSC」を販売しております。

ノコギリヤシは、フロリダというハリケーンの影響を受けやすい限られた地域でのみ自生するという事と、世界各国での需要が高まっているという2点の状況から供給が追い付かず、ノコギリヤシエキスではない植物油を混合したエキスが、「ノコギリヤシエキス」として販売されており、世界的問題となっています。ノコギリヤシエキスの主成分は脂肪酸であり、ノコギリヤシエキスの同等性の判断は今までほぼ不可能とされていました。そのような現状を打破すべく、弊社ではノコギリヤシエキスの同等性の評価方法を確立する為、独自で研究を進めて参りました。

その結果、ノコギリヤシエキスの同等性評価方法の確立に成功し、この度、日本食品科 学工学会第65回大会にて同等性評価方法を発表する事となりました。

弊社では、ノコギリヤシエキスの同等性の評価方法を通じて、サプリメント・食品業界 全体の健全化を目指し、また消費者の皆さまのニーズに応じる為にも、この新しい方法を 活用し、より良い製品作りに貢献していく所存です。

## 学会発表概要

• 学会名 : 公益社団法人 日本食品科学工学会第65回大会

• 題目 : LS/MS を用いたノコギリヤシエキス製品の同等性評価法の開発

発表日時:2018年8月23日(木)16:24~

場所 : 東北大学 川内北キャンパス B 会場(講義棟 1 階 B101)

お時間あればぜひご来場くださいませ。

発表後に資料のご提供も可能ですので、担当営業までお問合せ下さいませ。

以上