

**ApplePhenon® リンゴポリフェノール****MyrtiPRO™ビルベリーエキス****「植物エキス粉末含有顆粒の製造方法」****特許取得のお知らせ(特許第7720159号)**

このたび、弊社が開発した植物エキス粉末を顆粒化する独自技術が、「植物エキス粉末含有顆粒の製造方法」として特許を取得しました。

粒子サイズが小さい植物エキス粉末は、水分と接触する際に互いに引き寄せ合う力が強いので、水に混ぜると「継粉(ダマ)」が発生しやすくなります。顆粒化でダマの発生は抑制できますが、結合促進剤を使用すると、顆粒の成分組成が変化するだけでなく、水に溶けにくくなる問題が生じることもあります。弊社は、これらの問題を解決するために、結合促進剤を使用せず水のみを利用して流動層造粒を行う技術を開発しました。本独自技術により、植物エキス粉末の成分組成を変えずに即溶性の顆粒を製造することができます。

弊社の主力製品である ApplePhenon® (リンゴポリフェノール) および MyrtiPRO™ (ビルベリーエキス) は、機能性飲料の開発において、近年高まる「添加物ゼロ・使いやすさ」という市場ニーズに応えることができます。

健康志向の消費者に向けた製品開発において、クリーンラベル対応かつ高機能な原料として、ApplePhenon®および MyrtiPRO™は、差別化された価値提案を実現することが可能な選択肢です。

今後も弊社は、消費者の方々の健康のため、高機能・高品質の素材開発を進め、より価値の高い機能性素材を提供し続けることで、サプリメント・食品業界全体の健全な発展に貢献していく所存です。

以上