クローズアップ

座談会

ハウス食品グループ発 疎水性物質をコーティング 「CF技術」が拓く新市場

関係企業に技術概要・展望聞く

ハウス食品グループが、これまで困難だった疎水性物質のコーティングを可能とする「Ｃｒｙｓ Ｆｏｒｍ（ＣＦ）」技術の普及に乗り出している。結晶技術を用いることで「界面活性剤を使わない乳化（微粒子結晶による安定化）」を実現するもので、α－シクロデキストリン（α－ＣＤ）と食品用増粘多糖類（水溶性ゲル化剤）の組み合わせにより、油などの疎水性成分を微粒子化して水に分散することに成功した。対象は液体油脂にとどまず、疎水性であれば可能。食品分野で実績を重ね、足元では化粧品領域でも注目を集めている。同社はじめ、非食品分野の事業パートナーである三井物産ケミカルなど関係企業５社に技術概要や今後の展望を聞いた。

ハウス食品グループ本社

山口 竜巳 取締役 研究開発本部長

知的好奇心が起点に

■ＣＦ技術は、α－ＣＤの結晶粒子が油滴の表面を覆い、カルボキシメチルセルロースなどの乳化剤が不要になる技術。これまで困難だった疎水性物質のコーティングを可能とする「Ｃｒｙｓ Ｆｏｒｍ（ＣＦ）」技術の普及に乗り出している。結晶技術を用いることで「界面活性剤を使わない乳化（微粒子結晶による安定化）」を実現するものの、α－シクロデキストリン（α－ＣＤ）と食品用増粘多糖類（水溶性ゲル化剤）の組み合わせにより、油などの疎水性成分を微粒子化して水に分散することに成功した。対象は液体油脂にとどまず、疎水性であれば可能。食品分野で実績を重ね、足元では化粧品領域でも注目を集めている。同社はじめ、非食品分野の事業パートナーである三井物産ケミカルなど関係企業５社に技術概要や今後の展望を聞いた。

山口　前、私たちハウス食品グループの機能性食品の研究開発の過程で生まれた技術だ。当時、有効成分を安定化するために微粒子の乳化が試行錯誤していたところ、偶然にも通常の乳化技術では得られない、非常に安定な物質を安定化できる技術だと考え、塗り直し頻度の減少（不要）も期待できる、25年の化粧品産業技術展（ＣＩＴＥ ＪＡＰＡＮ）に出展した。

佐藤　は、シクロデキストリンを核に油目の技術開発を行う研究開発型とて、水や酸、熱に安定な物質を安定化できる点だ。また、心疾患のリスクの因子である真の悪玉コレステロール小型ＬＤＬを低減する作用が消費者庁より機能性表示食品として日本で初めて受理された。ドラッグチェーンなどで注目されている。新鮮な野菜や果物のフレッシュオリゴハウのＣＭ技術に力を入れている。

牧田　粘多糖類という食品素材のみで高機能な安定性が得られるというのは学の驚異を覆すもの。化学に長く携わってきた人間からすると、混ざりにくい疎水性物質を界面活性剤なしに分散安定化できるＣＦ技術との出会いは大変驚きをもたらすものだった。ハウスさんとは開発止めを中心に化粧品が多くの業態を幅広くいる分、今後は、医薬品・農薬、塗料、インキ・接着剤・電子材料などにもこの技術が応用できるのではないかと考えている。

α－ＣＤの希有な特徴

■α－ＣＤは、世界最大のシクロデキストリン（環状オリゴ糖）メーカーの独ワッカーケミーの日本総代理店であるシクロケムが供給を行っている。α－ＣＤは、内部空洞にさまざま分子を取り込む「包接」と、「反対に取り込んだ物質を放出する「除放」の機能性を持つのが特徴。これらをうまく利用することで、水や酸、熱に安定な物質を安定化できる点だ。また、心疾患のリスクの因子である真の悪玉コレステロール小型ＬＤＬを低減する作用が消費者庁より機能性表示食品として日本で初めて受理された。ドラッグチェーンなどで注目されている。新鮮な野菜や果物のフレッシュオリゴハウのＣＭ技術に力を入れている。

牧田　ＣＦ技術は、乳化では実現できない耐熱性や耐酸性の特徴を生かし、さまざまな用途への展開を期待している。

山口　ＣＦは数年前、私たちハウス食品グループの機能性食品の研究開発の過程で生まれた技術だ。当時、有効成分を安定化するために微粒子の乳化が試行錯誤していたところ、偶然にも通常の乳化技術では得られない、非常に安定な物質を安定化できる点だ。また、心疾患のリスクの因子である真の悪玉コレステロール小型ＬＤＬを低減する作用が消費者庁より機能性表示食品として日本で初めて受理された。ドラッグチェーンなどで注目されている。新鮮な野菜や果物のフレッシュオリゴハウのＣＭ技術に力を入れている。

牧田　粘多糖類という食品素材のみで高機能な安定性が得られるというのは学の驚異を覆すもの。化学に長く携わってきた人間からすると、混ざりにくい疎水性物質を界面活性剤なしに分散安定化できるＣＦ技術との出会いは大変驚きをもたらすものだった。ハウスさんとは開発止めを中心に化粧品が多くの業態を幅広くいる分、今後は、医薬品・農薬、塗料、インキ・接着剤・電子材料などにもこの技術が応用できるのではないかと考えている。

山口　ハウス食品グループは未来「オポチュニティ型」の企業で、製品企画部門の要望に応じた技術開発を軸に成長してきた企業だ。ただ、それは製品が寿命を迎えると技術も一緒に潰れてしまう。嗜好が多様化し、ニーズも広い分野で有効成分の安定化・吸収性の向上、新たな機能性の付与に取り組んでいる。α－ＣＤは、内部空洞にさまざま分子を取り込む「包接」と、「反対に取り込んだ物質を放出する「除放」の機能性を持つのが特徴。これらをうまく利用することで、水や酸、熱