<u>〜小麦のおいしさそのままで〜グルテンアレルギーを抑制するGL</u> UTEN BLOCK McB NANO Essense が特許取得



株式会社マックビーは、平戸ツルレイシ(momordica

charantia)の葉及び茎からの天然物由来の抽出物が、グルテンに対するアレルギー反応を抑制可能な組成物、つまりグルテンアレルギー抑制剤を発明し、今春に特許を取得しました。〔特許7267569〕

これを受けて、食品に転用できるエッセンスとして、ウェルネスフードジャパン2023で初めて公開することとなり、2023年8月2日 より業務提携募集を開始します。

小麦に含まれるグルテンは、人の身体では消化しにくい物質ですが、この発明により、様々な食品に転用できることを初めて披露いたします。小麦の美味しさそのままの五島うどん、パスタ、 ピッツアのご試食をご用意しております。

【出展のご案内】

日時:8月2日(水) - 4日(金) 10:00-17:00 試食:11:30-14:00迄30分ごと提供

会場:東京ビッグサイト東展示棟5 弊社位置:E5-11-30

https://wfjapan.com/ ※ご来場の際は公式サイトで事前登録を

|特徴|

1. グルテン吸収の抑制

「McBナノエッセンスは」独自の成分により、グルテンとグルテン抗体反応を抑制します。その効果により、グルテン関連の自己免疫疾患に敏感な健康志向の消費者にとって、グルテンの影響を気にすることなく小麦製品を楽しむことができるでしょう。

2. 安全性と信頼性

「McB」の試験は厳格な規格に基づいて行われ、安全性と信頼性が確認されました。製品の成分には、安心して摂取できる植物由来の成分を使用しており、消費者の健康を最優先に考えています。

3. 様々な用途への応用可能性

「McB」のグルテン反応抑制効果は、食品業界において幅広い用途に応用できる可能性があります。小麦原料を使用した様々な製品において、グルテンの影響を削減し新たな商品開発や既存商品の改善が可能となります。

試験結果で特許取得できたことを受け、「McB」はグルテンが健康に良くないと知らない人に

も理解しやすい製品として、小麦原料を使用した食品会社に新たな選択肢を提供します。

| 今後の展望 |

平戸ツルレイシ の葉に含まれる天然由来の61種類の植物性化合物には、様々な機能性があることが分かってきています。

当社は引き続き、大学や医療機関などと研究を重ね、様々な健康に配慮した製品の開発に努め、ひとりでも多くの方の真の健康長寿と幸福に貢献してまいります。

リリース元:

【株式会社マックビー】

本 社:〒859-5114長崎県平戸市築地町526番地

代表者:代表取締役 長島孝樹

設 立: <u>2013年8月</u> 資本金: 1億2千万円 TEL 0950-21-8055 FAX 0950-21-8056

事業内容:平戸ツルレイシ ナノエキスを使用した、様々な健康食品および化粧品の研究分析、製造販売・OEM原料提供

Generated by ぷれりりプレスリリース

https://www.prerele.com