

健康食品新聞に『イムバランス』が取り上げられました。

健康食品新聞1面に、『イムバランス』原料展開開始 注目のアレルギー素材-プロ・プレ・バイोजェニックス、3つの作用-花粉症やアトピーに提案」と題し、イムバランスが取り上げられました。

2010年11月17日(水)

健康食品新聞

食品化学新聞社発行

「イムバランス」原料展開開始

ニチモウバイオティックス

イムバランスは、脱脂大豆を原料に、味噌醗酵を用いて同様の特化した発酵技術で発酵、その後、酵素分解乾燥させ粉砕した。原料大豆はnon-GMO、製造技術は日本国特許を取得する。1g当たり100億個の乳酸菌が生成するため、プロバイオティクス作用が期待できる。また、約10%以上の食物繊維が含まれ、プロバイオティクス作用もあり、腸内細菌を介して直接生体に作用するバイオエッセンス作用も持ち、3つの相乗効果が特徴である。また、保湿効果のあるセラミドも含有している。アレルギー効果に関する研究は、ニューヨーク

ニチモウバイオティックス(東京都品川区、〒140-0340)は、新規発酵素材の発酵発酵大豆醗酵物「ImmBalance(イムバランス)」にアレルギー疾患への有効性を示したことから、原料專業化を進め本格展開に乗り出し、花粉症やアトピーをターゲットにした商品開発を提案していく。同じランドの商品販売も同時に展開。通販を中心に拡販する。大豆イソフラボンアグリコに次ぐ大型素材として成長させたい考えで、原料ベースで3年後5Lを目標とする。

注目の新アレルギー素材 —プロ・プレ・バイोजェニックス、3つの作用— 花粉症やアトピーに提案

花粉症やアトピーは、新規発酵素材の「イムバランス」にアレルギー疾患への有効性を示したことから、原料專業化を進め本格展開に乗り出し、花粉症やアトピーをターゲットにした商品開発を提案していく。同じランドの商品販売も同時に展開。通販を中心に拡販する。大豆イソフラボンアグリコに次ぐ大型素材として成長させたい考えで、原料ベースで3年後5Lを目標とする。

健康食品新聞



Health Food Journal

11月17日(水曜日)

食品化学新聞社

〒101-0051 東京都千代田区神田神保町3-2-8
電話 03-3238-7818(代表) FAX03-3238-7898
E-mail HFJ@foodchemicalnews.co.jp

<http://www.foodchemicalnews.co.jp>

毎週水曜日発行
年間購読料2,100円(税込)
郵便番号:00140-5-17557

■出展申込み・資料請求受付中■

ifia/HFE JAPAN2011

第16回 国際食品素材/添加物展・会議
第9回 ヘルスフードエキスポ

◆2011年5月18日(水)~20日(金)
◆東京ビッグサイト西1-2ホール

<http://www.ifiajapan.com>

主催:食品化学新聞社 共催:日本イージーケイ
お問合せ先 運営事務局 TEL 03-5772-1321 FAX 03-5772-1324

今号の紙面
No.402

2p 日本食品衛生学会、公開講座開催
安心・安全をテーマに表示対策や医薬品との関連性について情報発信

3p インタビュー、韓国人参公社 代表取締役社長 金龍澈氏