

2022年9月29日

ランクセスの天然由来保存料「ナガルド」が ワールド・ビバレッジ・イノベーション・アワード 2022 を受賞

ランクセス株式会社

- ランクセスの天然糖脂質がベスト・ビバレッジ・イングリディエント部門で受賞
- 非アルコール飲料向けの革新的な保存料
- 製品群の拡充により、新しい保存法と省エネルギー充填のオプションを飲料メーカーへ提供

ドイツの特殊化学品メーカー、ランクセス(LANXESS)は、天然由来成分の保存料「ナガルド[®] (Nagardo[®])」が、2022年のワールド・ビバレッジ・イノベーション・アワード(ベスト・ビバレッジ・イングリディエント部門)を受賞したことを発表しました。英国を拠点とする FoodBev Media 社が主催する第20回ワールド・ビバレッジ・イノベーション・アワードは、世界中の飲料産業のあらゆるカテゴリーを対象に革新性・卓越性に対する表彰を行っています。授賞式は、ミュンヘンで開催された見本市「ドリンクテック(drinktec)」の期間中、2022年9月13日に行われました。審査員は、17か国から出品された22部門、150点以上の製品から事前審査を行いました。

ランクセスのビバレッジテクノロジー・ビジネスラインにおいて天然抗菌剤担当のグローバルマーケティングディレクターを務め、天然由来成分の保存料の発見から製品発売まで携わったモニカ・エベナーは、授賞式で表彰を受けました。「ワールド・ビバレッジ・イノベーション・アワードの受賞は、『ナガルド』が飲料産業の専門家から信用を得られたことを示しています。また、この受賞はすでにランクセスの新製品を試験し、採用されているお客様の声を反映したものです」とエベナーは述べています。この保存料は、米国、オーストラリア、ニュージーランド、カナダで採用実績があります。近頃、欧州連合(EU)で承認されたことにより、ランクセスは一層、「ナガルド」の世界的な普及を拡大しています。

スクリーニングプロセスによる有効成分の発見

飲料は水分含有量が高く、糖類や果実成分などの栄養素も含んでいるため、物理的・化学的な方法で処理しなければ数日で変敗してしまう、極めて繊細な製品です。飲料に悪影響を及ぼす微生物は、自然な方法で制御するのが理想です。しかし、例えば、ローズマリー、シナモン、タマネギから得た精油や特定の抽出物などの天然成分では、微生物制御の効果は従来の保存料には遠く及びません。また、飲料の味に対するあらゆる影響を防ぐ必要もあります。

2017年からランクセスの物質保護剤(MPP)ビジネスユニットに加わった、ドルトムントに拠点を置く新興企業 IMD Natural Solutions (INS) 社は、条件に合う物質を生物圏の中から探し求める中で、最先端の研究プロセスと探索アルゴリズムに基づいたプログラムを開発しました。植物、バ

クテリア(細菌)、藻類、菌類から得られる 10 万種類以上の天然分子をスクリーニング可能な世界最大のライブラリにより、適合する有効成分の検索が行われました。

この包括的スクリーニングプロセスにより、以前はほとんど注目されていなかった食用菌類の一種から極めて興味深い結果が得られました。一般的には「モクセイの耳」と呼ばれるツノマツタケ(Dacryopinax spathularia)です。この食用菌類は世界中の熱帯・亜熱帯の地域が原産で、鮮やかなオレンジ色をしており、モクセイの花に似た小さな耳の形をしたヘラ状に成長します。

その有効成分は、独自の無溶媒・食品グレードのプロセスを通じた発酵により得られます。有効成分には、いずれも糖部と脂質部を持つ分子同族体が特定の割合で含まれています。そのため、微生物の細胞膜に作用するこの種類の表面活性化合物は、天然糖脂質と呼ばれています。

利用が容易なマーケティングオプション及び確実な変敗防止

標準的な保存料と比較して、「ナガルド」は典型的な飲料変敗生物に対する優れた有効性を示しています。ほとんどの場合、従来の保存料より何倍も少ない添加量で済みます。「ナガルド」の幅広い抗菌カスペクトラムは、使用濃度が低い場合でも優れた活性を示し、アリシクロバチルス属、バイソクラミス属、ネオサルトリア属、タラロミセス属といった細菌類のような、耐熱性を備えた芽胞形成生物に対しても有効です。また、ジゴサッカロマイセス・バイリのような従来の保存料に耐性をもつ酵母などに対しても効果的です。

「ナガルド」は、推奨添加量での使用においては飲料の知覚特性に影響を与えることはありません。飲料の色、香り、そして何よりも味が、メーカーの意図したとおりに保たれます。そのため、この天然糖脂質は、幅広い種類の飲料で使用することが可能です。特に炭酸を含有する製品では、通常は他の保存料は必要とされないため、「ナガルド」が有効です。

また、「ナガルド」の投与においては、粉末を水に溶かしておき、製品の混合中に配合するのみで特別な技術は不要です。「ナガルド」は飲料中に残留するため、開封後も必然的に飲料を保護します。

変質しやすい製品に対する経済的な解決策

天然由来成分の保存料「ナガルド」により、飲料メーカーは、消費者意識の変化や天然由来原料への需要に沿ってポートフォリオを適応させることが可能です。「ランクセスの製品拡充により、飲料用保存料の新たな可能性が広がります。飲料の抗菌・安定化における先端技術の一つである『ベルコリン®(Velcorin®)』と新たな『ナガルド』の二つのブランドで、今後さらに、飲料市場の世界的な成長に貢献したいと考えています。単独と併用のどちらにおいても、この二つの技術は、変質しやすい製品を微生物学的に安全に充填するための経済的な解決策です」とランクセスの物質保護剤ビジネスユニットのビバレッジテクノロジー・ビジネスラインの責任者であるヤンマルク・ハイト

マンは強調します。ガラス瓶、PET ボトルから、紙パック、缶、樽、バッグインボックスまで、両方の技術があらゆる充填システムで役立ちます。

「ナガルド」と「ベルコリン」を活用することで、加熱充填やトンネル殺菌から非加熱充填への切り替えによりエネルギー使用量が削減されるため、企業の持続可能性目標の達成に貢献します。その上、薄肉化した PET ボトルが使用できるため、加熱充填よりも飲料用ボトルに使用する PET は少量で済みます。両方の製品をアプリケーションに応じて組み合わせることで、エネルギー集約的な流通や冷蔵・冷凍などの低温流通（コールドチェーン）におけるマーケティングなどの、さらなる微生物学的な障害を低減することが可能です。

適切な技術の選択基準

生産効率に加えて、製造者にとっての総合的なコストの考慮は、適切な生産プラットフォームについての明確な選択基準になります。一回限りのコストもランニングコストも、発生したコスト全てを考慮に入れる必要があります。コストドライバーとなるのは、例えば、加熱充填プロセス用肉厚 PET ボトルやエネルギー費用の増大です。ブランドの位置付け、希望する主張、規制状況などの各要因も保存技術の選択に影響を与えます。

「ナガルド」と「ベルコリン」の大きな利点は、新しい生産ラインにおいても、変質しやすい飲料充填を想定していない既存の充填機器との組み合わせにおいても、問題なく使用できることです。例えば、ビールや定番のソフトドリンクの充填機器での使用が可能です。

詳細な情報については、以下の URL よりご確認ください。 <http://www.nagardo.com>



ランクセスは、天然由来成分の保存料「ナガルド (Nagardo)」が、2022年のワールド・ビバレッジ・イノベーション・アワード (ベスト・ビバレッジ・イングリディエント部門) を受賞したことを発表しました。ランクセスのビバレッジテクノロジー・ビジネスラインで天然抗菌剤担当のグローバルマーケティングディレクターを務めるモニカ・エベナーは、ドイツ・ミュンヘンで開催された「ドリンクテック (drinktec) 2022」の授賞式において表彰を受けました。エベナーは、この天然由来成分の保存料の発見から製品発売まで携わっています。(写真:ランクセスAG)

#

これは、ドイツ・ケルンで9月15日に発表されたリリースをもとに、ランクセス株式会社が発表したものです。

この原文(英語)は、以下のURLにてご参照下さい。 <http://www.press.lanxess.com>

ランクセスについて

ランクセスは、世界 33 カ国で事業を展開する大手特殊化学品メーカーです。2021 年の総売上は 61 億ユーロにのぼり、全世界の従業員数は約 13,200 人です。主な事業は、化学品中間体、添加剤、コンシューマー・プロテクション製品の開発、製造とマーケティングです。ランクセスは、持続可能性に優れた企業を選定する「ダウ・ジョーンズ・サステナビリティ・インデックス」のワールド・インデックス(DJSI World)、ヨーロッパ・インデックス(DJSI Europe)および「FTSE4Good」の構成銘柄です。

ランクセスについての詳細は同社 URL にてご確認下さい。

www.lanxess.co.jp

本件に関するお問い合わせ先

ランクセス株式会社 コーポレートコミュニケーションズ

TEL : 03-5293-8006 FAX : 03-5219-9773

lanxess.japan@lanxess.com

免責について (Forward-Looking Statements)

本プレスリリースには、ランクセスの予測、見解、期待、そして第三者からの引用を含む、予測・予定事項の記述がございます。様々な既知あるいは予測不能なリスク、不確定要素、またその他の要因により、実際に発生する結果、財務状態、発展及び業績が、本資料に記載の予測・予定事項と大幅に異なる可能性があります。本資料に示される将来予測に関する意見の正確性や進展が実際に起こりえるかどうかに関しても責任を負うものではありません。ここに示されたいかなる情報、予測、推定、目標、意見に関して、明示的あるいは黙示的な表明や保証を行うものではありません。そのため、これらの記述につきまして、本資料の記載事項に全面的に依存されることは控えて頂きますようお願いいたします。本資料に示されたいかなる脱漏、誤った記述に関しても責任を負いかねます。また、この資料を使用することによる直接的あるいは間接的に生じる事項に関して、ランクセスとその関連会社、役員、責任者、従業員は一切の責任を負いかねますので、併せてご了承いただきますようお願い申し上げます。

その他の情報

ランクセスのニュースリリースは www.lanxess.co.jp の「プレスリリース」項目よりご覧ください。また、役員およびその他の写真は <http://photos.lanxess.com> (英語) より入手いただけます。ランクセスの動画および音声、ポッドキャストについては下記をご覧ください。 <http://globe360.net/broadcast.lanxess/> (英語)

ランクセスのウェブマガジンは下記でご覧いただけます。

<https://webmagazine.lanxess.com/ja/> (日本語)

ランクセスの Twitter、Facebook、Linkedin、YouTube の公式ページは下記サイトをご覧ください。

http://www.twitter.com/LANXESS_JP (日本語)

<http://www.facebook.com/LANXESS> (英語)

<http://www.linkedin.com/company/lanxess> (英語)

<http://www.youtube.com/lanxess> (英語)

(2022-0915J)