

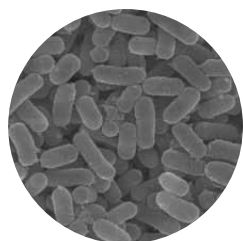
安全・安心、健康、おいしさをテーマに、 研究開発に取り組んでいます。

日本ハム(株)中央研究所は、ニッポンハムグループの中核研究機関として、「食の安全・安心を守る研究」「健康に役立つ食品・素材の研究開発」「おいしく高品質な食肉・食品の生産技術開発」の3つの方向性で、ブランドステートメント「人輝く、食の未来」の実現に向けた研究を進めています。

機能性食品素材の商品開発

花粉症患者は、年々増加傾向にあります。日本ハム(株)中央研究所では約2,000株の乳酸菌からアレルギー緩和効果の高い乳酸菌(HSK201)を選抜し、ニッポンハムグループの日本ルナ(株)が製造する乳酸菌飲料に活用したり、サプリメントなどの健康食品として商品化しています。

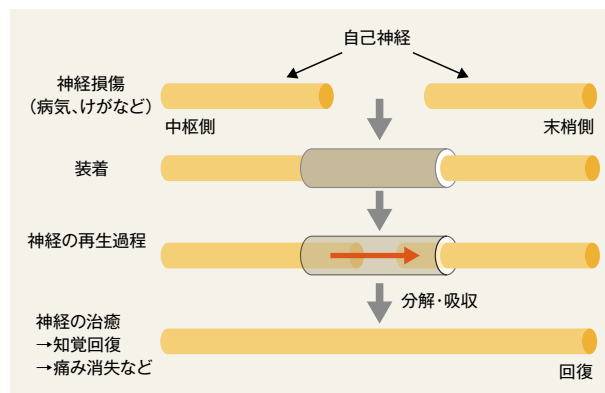
そのほか、鶏の軟骨から「Ⅱ型コラーゲンペプチド」、豚の軟骨から「コンドロイチン硫酸」を抽出しています。ヒトのからだにも含まれる成分ですが、年齢とともに減っていきます。そこで、これらの成分を手軽に摂取できるように、サプリメントを開発しました。生命の恵みを大切に、付加価値のある商品開発を行っています。



再生医療分野への応用

日本ハム(株)中央研究所ではコラーゲンの研究を応用し、医療用コラーゲン素材「NMPコラーゲンPS」を開発しました。その品質と性能が評価され、神経再生誘導チューブの原料として医療分野で活用されています。病気・けがなどで神経が損傷した場合に、このチューブをその部分に装着することで神経の再生を促して治癒させる機能を持っています。

NMPコラーゲンPSを用いた 神経再生誘導チューブによる神経再生の模式図



食品検査キットの研究・開発

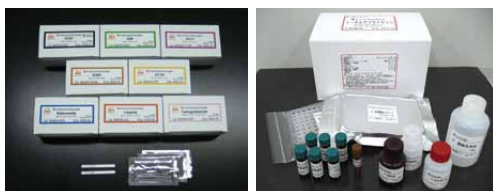
近年、消費者の食品に対する安全・衛生に対する要求が高まっており、「HACCP※」の重要性が増しています。

※ HACCP: 危害分析重要管理点。食品製造段階で起こる衛生上の危害を防止するために最終製品だけでなく、生産工程全般を管理するものです。「Hazard Analysis and Critical Control Point」の頭文字をとったもので、「ハサップ」と発音します。



それを受けて、食品企業では製品製造工程の管理に手軽に利用できる検査ツールや情報を求めています。

日本ハム(株)中央研究所では、食の安全・安心を守るため、食品の食中毒菌、カビ毒の検査や食物アレルギーを検査する検査キットを開発・販売し、食品メーカーや流通企業、外食企業、行政機関等で広くご利用いただいています。



食中毒菌の検査キット「NHイムノクロマトシリーズ」
カビ毒の検査キット「MycoJude®トータルアフラトキシン」

そして、食中毒菌検査キット「NHイムノクロマトO157」が、2014年9月に検査キットの性能に関する国際的な認証機関「AOAC INTERNATIONAL」より国際認証(AOAC-RI PTM 認証)を取得し、信頼性の高いキットであることが証明されました。

また、2015年度には、食品検査の最新情報や技術情報をお届けするための情報誌「FAST NEWS」を発刊しました。毎号食品検査に関する特集記事を掲載し、食品企業の品質保証や製造の担当者に対して、食品検査に関する有益な情報の発信源としてお役立っていただいています。



「FAST NEWS」創刊号

共同研究による新たな育種技術の研究・開発

日本ハム(株)中央研究所では2007年より、国内の研究機関、県の試験場、大学と共同で豚の生産効率を高める新たな育種技術の研究・開発を行っています。豚の複数の免疫力を指標として、親豚を選抜し、6世代の育種改良を重ねた結果、免疫力の高い豚の系統を作ることができました。さらに研究を進めたところ、この豚の系統は伝染病にも強いことが確認できました。

2015年には、この系統の豚が、免疫に関連する遺伝子の中に特有の遺伝子配列を持っていることを特定し、この配列が豚の免疫力を高めている可能性を示しました。この配列については特許を出願中です。現在、免疫力の高い豚を正確に育種選抜できるように、この配列の有無を調べる検査方法の研究・開発を進めています。

免疫力の推移

