

「卵白プロテイン」製販に注力

イフジ産業

水溶性・吸収性など独自の特長

筋肉細胞ミトコンドリアの活性促す

イフジ産業(福岡県糟屋郡・藤井宗徳社長)は、液卵に関する独自の知見・加工技術で開発した「卵白プロテイン」を付加価値性の高いタンパク素材として販売に注力する。水への溶けやすさや、ホエイや大豆と異なる吸収性が特長であり、九州大との共同研究から筋肉細胞の速筋化やミトコンドリア活性化などの機能性も確認した。自社ブランド「REV VOPRO」製品のD・Cを通じてスポーツ・フィットネス市場に販路を広げるほか、原料外販も今後対応していく方針だ。

液卵専門の大手テラ
イヤーである同社は、国
内4工場を擁し年間6
万2000ト規模で液卵
や凍結卵などを供給して
いる。2009年に日本
化工食品をグループ化
し、同社が粉末調味料で
培った加工技術などを活
用した製品開発を検討
イフジ産業が持つ、液卵
に関する長年の知見と
日本化工食品の技術・ノ
ウハウのシナジーで
水に溶ける粉末卵白
として卵白プロテインを
開発した。

通常、粉末乾燥卵白は
水に不溶だが、同社は独
自の加工技術によって水

に安定分散させることを
可能とした。賦形剤を用
いない製法で粉末化して
おり、タンパク質含量は
80~90%。また、通常の
卵白は水に溶けると特有
の臭いが生じるが、本品
は臭いを低減し、ホエ
イプロテイン同様にシェ
イカーでの飲用にも適し
ている。

同社は付加価値型プ
ロテインとして2020
年に「REV VOPRO」
ブランドを立ち上げ、ポ
トル入りの製品などのD・
C販売を開始。フィジ
クなどのフィットネス市
場やユーザーを増してい
る。乳由来品と差別化で

さるポイントでは、ま
ず本品が乳糖を含んでい
ないため、わが国では4
人にひとりといわれる乳

糖不耐症の人でも安心し
て飲用できること。ま
た、体内吸収性が大豆
タンパクより速く、ホエイ
よりやや遅いため、腎臓
への負担が軽いため、期
待できる。
さらに本品の健康機能
性については、九州大学
と複数の共同研究を実
施。骨格筋細胞を用いた
試験では、筋肉の分化に

関連する遺伝子の発現量
がホエイに比べ多く、筋
肉細胞の活性化に寄与
し、特に速筋化を誘導す
ることが明らかとなっ
た。また、骨格筋細胞を
用いた別の研究では、ホ
エイに比べ、酸化還元力
の発現量が増えてミトコ
ンドリアが活性化し、脂
肪酸の分解、エネルギー
産生を促進するなどの確
認。健康なダイエットへ
の有効性が示された。

同社は今後、D・Cの
ほか卵白プロテインの原
料外販も検討。液卵大手
としての技術・ノウハウ
を活用し、ペーカリーや
菓子類などにも提案した
り考えた。