

# 林 原 新型の水溶性食物繊維

## 11月発売 独自酵素使い商品化

バイオ企業の林原（岡山市北区下石井）は28日、新タイプの水溶性食物繊維を11月に発売すると発表した。米飯やパン、麺、飲料、菓子などに加えることで、日常生活で不足しがちな食物繊維を補うという。同社が化学品専門商社・長瀬産業（大阪市）の子会社となつた2012年以降で初の新商品として、国内の食品加工メーカーに売り込む。

原料となるトウモロコシのデンプンを液状にし、土壌の微生物から独自に見つけた二つの酵素を同時に反応させ、糖化後に噴霧乾燥の酵素の働きにより、



通常の水溶性食物繊維と違い、製造工程でエン酸を加えたりする

必要がない。このため透明性が高く、においも少ないことから、さまざまな食品に混ぜても

素材の味を損なわないという。けるのは初めて。

主成分のイソマルトリンは2007年、旧デキストリンは、腸内細菌の餌となり、整腸作用があるという。成人女性10人に4週間、食事ごとに10gを摂取してもらったところ、腸内細菌に占めるビフィズス菌数は約2倍になったとしている。

商品名は「ファイバリクサ」。粉末タイプで、価格は1kg約700円。8月に本格稼働した岡山第一工場（岡山市中区藤崎）で生産を始めた。初年度の販売目標は100tで、将来は海外にも販路を広げたい考え。林原が従業員636人。

林原が商品化した「ファイバリクサ」（手前のシャーレと右奥）。クッキーやスムージーなどの食品に加えて食物繊維を補う