

DHA 乳化液

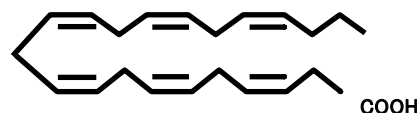


のご案内

1970年代～80年代、魚食中心のエスキモー人や日本人において血栓性の疾病が少ないことから、**魚油成分に多く含まれる n-3 系高度不飽和脂肪酸であるエイコサペンタエン酸(EPA)やドコサヘキサエン酸(DHA)**が注目されるようになりました。**視力向上、記憶学習能力の向上**という点で子供用素材として注目されていましたが、近年では**DHAは認知症の症状を遅らせる**傾向があるとの報告もあり、**アンチエイジング**にも効果のある成分として注目されています。また、DHA が不足すると脳内セロトニン量が減少し、多動性障害(ADHD)やうつ病を引き起こすといわれています。

2005 年には『日本人の食事摂取基準』が制定され、その中で n-3系高度不飽和脂肪酸の摂取目標量は性別・年齢別に細かく分類され、**18 歳以上は 2.0～2.9g/日以上**と設定されました。この値は DHA・EPA 以外に食用調理油由来の  $\alpha$ -リノレン酸も含まれており、その比率は 4:6 といわれています。そうしますと、**DHA・EPA の摂取目標量は 0.8～1.2g/日以上**が基準値となります。

DHA は右記に示すように不飽和結合を多く有するため、植物油に比べて酸化されやすく、また酸化されることによって臭い**(戻り臭)**が発生してしまうという短所を持っています。そのため DHA はさまざまな注目点がありながらも取り扱いが難しく、健康補助食品としての錠剤(カプセル)または調製粉乳が市場に出回っている程度であるのが現状です。



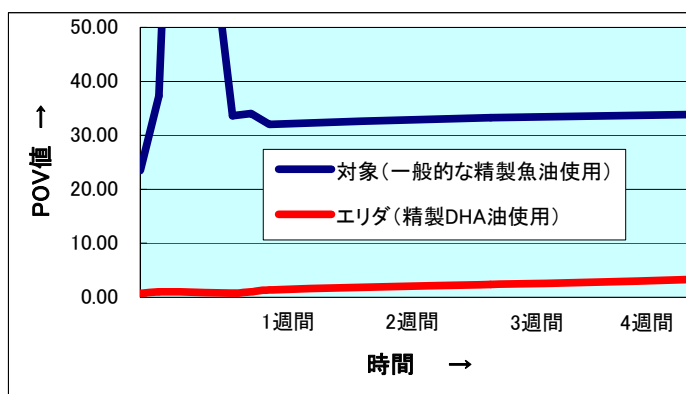
ドコサヘキサエン酸(DHA)の化学構造式

そこで子供から大人までもっと手軽に食品から DHA を摂取できるよう、当社では DHA を含む乳化液『**エリダ**』を皆様にご提案致したいと思います。

## エリダの特徴

### 特徴 1 良質の DHA を使用

通常、DHAはカツオやマグロ由来の精製魚油(DHA 油)が用いられています。当社ではそれらの魚油に対しさらに高度精製を行った、精製DHA油を使用しております。良質の精製DHA油を用いることにより、製品の劣化が抑えられています。



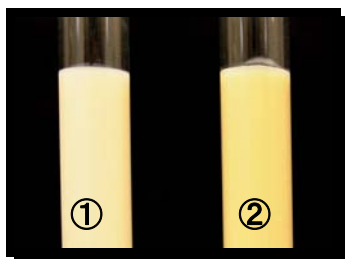
保存条件  
・8℃、暗所保管

※過酸化物質価は乳化液より油を抽出し、その油を用いて測定しました。

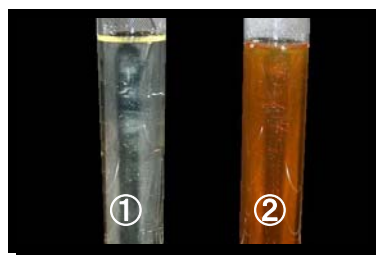
DHA 乳化液中の過酸化物質経時変化 (meq/kg) ※

## 特徴2 色、臭いを抑制

良質のDHA油を用いることにより魚臭、色の低減を図り、併せてマスキング効果のある素材を添加することにより、さらに臭いを抑えております。そのため、さまざまな食材に添加しやすくなっております。



乳化液



原料魚油

- ① エリダ
- ② 一般的な精製魚油を使用した乳化液

## 特徴3 光線照射による臭いを抑制

油脂に光線が照射されると酸敗臭や加熱臭とは異なる特異な臭いが発生します。これを**紫外線臭(またはひなた臭)**と言います。商品を店頭で陳列する際、蛍光灯を用いてディスプレイされていますが、この光も例外ではありません。折角無臭 DHA を製品に添加しても紫外線臭が発生してしまったら、商品としての価値がなくなってしまいます。

エリダは酸化防止作用を持つ成分を加えることにより紫外線臭を抑えることに成功しました。

## 特徴4 乳化液にすることにより、食品へ均一に添加が可能

食品に添加する時、油単体では疎水性の為分離してしまう場合が多く、外観上混ざった様相を呈していても、実際は製品上部又は底部など一部分に油が溜まっている、というように不均一になってしまいます。そこでDHA油を乳化液にすることにより、さまざまな食品に均一混合させることが可能になりました。