

2013年7月3日

各 位

フロイント産業株式会社  
代表取締役社長 伏島 巖  
JASDAQ 【6312】  
連絡先:化成品本部 田中  
管理本部 高橋  
E-Mail:info@freund.co.jp

## 直打用賦形剤

### 「マルチトールグラニュー」と「イソマルトグラニュー」を販売

健康食品用向けに“直接打錠ができる賦形剤”（※）「マルチトールグラニュー」と「イソマルトグラニュー」の販売を本日から開始します。

サプリメントなどを含む健康食品市場は、昨今の健康志向の高まりを追い風に、今や2兆円規模にまで拡大しています。今後も急速な高齢化の進展に伴い、健康維持・増進への関心がさらに高まり、健康食品への需要は増加するものと考えられます。

そうした中、錠剤タイプの健康食品を製造するお客様から、直接打錠に適した粒の大きさで流動性と成形性が高い賦形剤を求める声が多くありました。

そこで、糖アルコールのマルチトールとイソマルトの特性である低カロリー・低甘味を利用した新製品2種類の開発を進めてきました。「マルチトールグラニュー」はマルチトールの精製度が高く吸収性が低いため、高湿度下においても安定した錠剤を造ることを実現します。「イソマルトグラニュー」は流動性が良く、高い成形性を有するため、直接打錠する際の利用に適しています。

本製品は当社『創立50周年記念モデル製品』として、食品・健康食品業界を中心に販売してまいります。なお、本製品は10月9日から11日まで、東京ビッグサイトで開催される「食品開発展2013」に出展を予定しております。

※:錠剤などを造る際に、主成分の量が少ない場合や服用を便利にする目的で加えるもの。

## 【製品の特長】

### ■マルチトールグラニュー

1. 精製度の高いマルチトール(含量 98%以上)結晶からなる造粒物です。
2. 粉末還元麦芽糖水飴に比べて吸湿性が低く、不安定な食品素材との相互作用を抑制できます。
3. 砂糖の 75%の甘味を有しており、チュアブル錠にも適しています。

### ■イソマルトグラニュー

1. イソマルトからなる造粒物です。
2. 乳糖や還元麦芽糖と比較して高い成形性を示します。
3. 流動性が良く、打錠時の作業性が良好です

## 【製品価格】

### ■マルチトールグラニュー

・1,280 円/kg

### ■イソマルトグラニュー

・1,000 円/kg

以 上

プレスリリースの内容は発表時のものです。内容は最新の情報と異なる場合がありますので、ご了承ください。