

**サミー含有酒酵母、発酵品・MK-7
データ充実の骨サポート素材を供給**

オムニカ

(株)オムニカ(東京都板橋区)は、SAM-e(サミー)含有酒酵母『Supere SSe(スーパーエッセ)』の原料供給を展開する。①新規性ある機能性素材②体感性の高さ③グルコサミン併用で相乗効果を示すデータなどを差別化ポイントに提案。新規、既存品のリニューアルともに採用商品が増えている。最近「食品形態やペット向けへの問い合わせも目立つ」という。

同素材は、世界の約90%のSAM-e製品と同じ出発原料で同じ工場で醸成される。酒酵母の発酵過程で醸成された天然合成のSアデノシルLメチオニン(8%含有)を規格化している。SAM-eはエビデンスデータが豊富な点も特徴の一つだが、今春には、SAM-eの世界的権威であるボティリ

エリ博士を日本に招聘、最新知見と変形性関節症との関係などについて講演を行い、業界の関心を集めた。

同社では骨サポート素材として納豆菌由来のビタミンK₂『ヴィタMK-7』を供給。ビタミンK₂の中で最も生体利用率の高いMK-7(メナキノン)を規格化。カルシウムの骨化は単にカルシウムを増量摂取するよりもビタミンK摂取が重要という認識が市場に浸透していると自信を深める。また、血管へのカルシウム付着を抑制することも知られている「カルシウム・パラドックス対応素材」として欧米では認知されている。MK-7を2,000ppmまたは2,500mg含有する粉末を展開するが、異なるフォームの新製品も展開予定だ。