

INFORMATION FROM THE SOURCE ON PEPTONES & HYDROLYSATES

Solabiaペプトンと発酵利用

Solabiaのペプトン製品は発酵事業で多く利用されており、プロバイオテックス製造、乳酸菌生産、酵素生産、ワクチン生産などで活躍しています。



発酵基質の傾向：

- ・アニマルフリー
- ・アレルゲンフリー
- ・GMOフリー
- ・Kosher認証・Halal認証

近年、発酵事業は製品の製造工程に対し含有物や由来証明などを必要とし始めています。ソラビアではKosherやHalal認証、非動物性証明、非アレルギー性証明、非GMO証明などのニーズに対応しています。

Solabia製品のジャガイモペプトン、そら豆ペプトン、そしてえんどう豆ペプトンは記載した条件すべてに対応したペプトンです。

Solabiaはフランスのボーヴェ工場に最先端の生産設備を導入し、動物性、非動物性製品の製造工程を完全に分けることにより、Kosher認証、Halal認証、アニマルフリー、アレルゲンフリー、GMOフリー製品を継続的に開発、製造することが可能となりました。



Solabiaの新しいラベル

概要：

- ◆ Solabiaペプトン製品と発酵認証について
- ◆ Kosher認証、Halal認証それぞれの発酵利用
- ◆ Solabiaアメリカ拠点
- ◆ Kosherと専門家の協力
- ◆ Solabia隔年開催のRAFT展示会に参加



Sign up to receive *THE DIGEST* at www.solabia.com or info.peptones@solabia.com

Solabia RAFTへ参加

Solabiaは8月、Solabia USとしてサンディエゴ開催のSIMB Annual Meetingに参加し、11月3～6日にアメリカフロリダ州Marco IslandのMarriott Marco Island Resortで開催予定のRecent Advances in Fermentation Technology (RAFT10)に参加します。

今回“Fermentation Certified” ペプトン開発により、発酵利用に対する顧客のニーズを知るいい機会となりました。Solabiaは今回SIMB出席にあたり、顧客と交流する機会があり、それぞれの製品への要求、必要な調整、製造工程などに沿って意見を提案し、解決策を一緒に考えていきたいと思っております。評価用サンプルが必要であれば事前にご連絡ください。RAFTについてさらに知りたい方は下記のアドレスにアクセスしてください↓
www.simbhq.org/raft/

Contact Solabia :

Solabia US :

51 East 42nd Street, Suite 411
New York, NY 10017

T : +1-212-847-2397

F : +1-646-786-4955

Email :

info.peptones@solabia.com

Solabia France :

29, rue Delizy –
93698 PANTIN Cedex, France

T : +33 1.48.10.19.40

F : +33 1.48.91.18.77

Email : informations@solabia.fr

RAFT 10 Conference の第8ブースでお待ちしています！



Kosher vs. Halal発酵事業でのアプローチの違い

近年微生物の接種に利用されているすべての培地は、天然に存在するもの、遺伝子操作されているものにかかわらず、コーシャとして認められます。

Kosher認証やHalal認証製品の発酵用培地は最終製品のステータスに貢献します。



近年、Kosher認証の存在は広く認知され始めています。Kosher認証の歴史は100年近くあり、認定組織も数多くあります。

しかしKosher認証とHalal認証では発酵事業に及ぼす違いや、ペプトンの選び方など、それぞれに特徴があります。

Kosher製品の製造と、Halal製品の製造では、それぞれ気を付けるべきものが違います。Kosherでは清掃、製品の濃縮や沈殿などの工程においてアルコールは使用可能ですが、Halalでは禁止され、厳しい規定が設けられ管理されています。その為、Halal認証製品の製造ではアルコール代替品の用意や、最終製品にアルコールが含まれているかを検

査する必要があります。

それに対し、Kosher認証製品の製造では肉類と乳製品の一切の混合が禁じられています。そしてKosher認証は複数のステータスが存在し、それぞれ原料に要求があります。例えばKosher Pareve規格の製品には植物のみの原料が要求され、肉類、乳製品類は一切含まれません。

これら宗教的認証を取入れるにあたり、Solabiaそれぞれの専門家の協力の下、認証済み製品を開発する事に成功しました。

Solabiaのこのような取り組み、経験が、その他製造業のKosher認証、Halal認証導入のきっかけや参考になれることを願います。



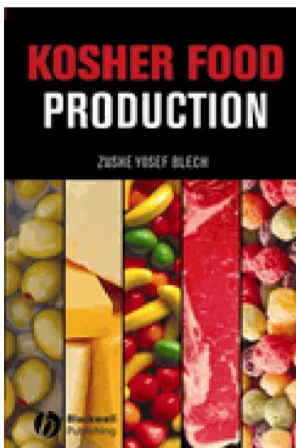
Kosher認証と専門家の協力

SolabiaはKosher認証製品の開発において、Kosher認証取得に関する知識、経験を兼ね備えた専門家をパートナーの協力の必要がありました。この時、SolabiaのKosher認証取得に携わった専門家はラビ・ブレクです。彼はニューヨーク州モンジーにあるKehillas Bais Ben ZioのKosher認証部門ディレクターです。そして近代のKosher食品製造技術の専門家であり、Kosher認定行政での20年間の経験と、OU(Union of Orthodox Jewish Congregations of America) Kosher部門ディレクターとしての経験を持ちます。さらに全世界の主要なカシュラス認定機関に技術やハラハーコンサルタントをするなどグローバルに活躍しています。彼はバイオテクノロジーや酵素学など食品をメインとした製造業のKosher認証取得の手助けし、コンサルタントとして働いた実績を多く持ちます。



ラビブレクはSolabia専属のKosher専門家です。Solabia製品の継続的なKosher認証取得に貢献しています。

そしてKosher専門誌Daf ha'Kashrus (OU)、Kashrus Magazine, News&Views (MK) などにも取り上げられた彼のKosherについての様々な知識や経験をまとめた“KOSHER FOOD PRODUCTION”の著者でもあります。ラビ・ブレクは現在、ニューヨーク州モンジーのKehillas Bais Ben ZionでKosher認定や、EarthKosher認定のカシュラス管理者を務めています。



ラビブレク著作のKOSHER FOOD PRODUCTIONは、Kosherと科学を結び付ける技術的資料とされています。そしてラビブレクKosherの取り組みに関する様々な面白い話もたくさん掲載されています。