

本資料は 2013 年 4 月 3 日に Galactic S.A. のホームページで発表されたプレスリリースの和訳です。

Galactic 社、ナチュラルソリューションズ事業を拡大

ブリュッセル, 2013 年 4 月 3 日 - 乳酸、乳酸塩類の製造メーカーである Galactic 社は、天然系食品保存素材のサプライヤーとなるべく新しいサービスや製品をはじめ、その活動範囲を広げる方針を発表しました。

設立から約 20 年、Galactic 社は、乳酸と乳酸塩のサプライヤーとしてグローバルリーディングカンパニーの一社として成長しました。ベルギーにある当社は現在、フード・セキュリティを改善する革新的な天然系素材を用いたソリューションを求める企業に、新たな製品やサービスのポートフォリオを提供し、新規分野開拓を目指しております。

当社は、これまで培ってきた発酵技術の深い知識に基づいて、市場に新製品のシリーズを上市する予定です。その新しい製品のひとつである Galaster™は、保存性向上、pH 調整、また、風味増強を目的とした乳酸菌から構成されています。次に、Galacin™は微生物の生成物（バクテリオシン）で構成され、食品の保存性をより良いものにします。また、既存の Galimax-ProMeat™シリーズは抗酸化作用を有する植物抽出物を強化します。最後に、当社は、発酵工程からの抽出に基づいた、肉、魚、ソース、調理済み食品（中食）の天然フレーバーとして期待できる Galimax-Ferment™を提案致します。これらのソリューションはすべて、食品加工の微生物学的側面に作用することにより、食品の保存性をナチュラルに向上させる可能性を持っています。

さらに、当社の戦略はこれだけには留まらず、最新の技術を駆使して、自社製品の品質と安全性を向上させるために、Food Doctor™サービスの提供をはじめます。このサービスは、製品の全細菌叢の詳細なリストと包括的な分析を提供します。この情報を活用することにより、官能特性や製品寿命に、特定の微生物種がどのような影響を及ぼしているかが評価可能となります。お客様との連携や幅広い解決手段を使用して、当社は、製品の自然な貯蔵寿命の延長だけでなく、一般消費者のためになる有益な機能を有効に提供することを目指しています。

«発酵は、フード・セキュリティのための自然で最適な解決策です。食品保存を必要とする企業からの特別な要求が増加傾向にあり、テーラーメイドソリューションによる、それぞれ課題への正確かつ詳細な分析を行うことができるようになった私たちのサービスを提供することが必要性を感じています。我々は起こりうる問題を想定し、積極的に行動することが必要不可欠だと考えています。これは、私たちの信頼できる外部パートナーの協力により実現され、私たちは最高のナチュラル・プロダクトを開発することができます。»と Frédéric van Gansberghe (Managing Director of Galactic s.a) は述べています。

Galactic について :

1994 年設立。Galactic S.A.は、食品、飼料、パーソナル・ヘルスケア、インダストリーの市場にサービス提供を開始し、バイオテクノロジーの世界でリーディングカンパニーのひとつとして位置づ

けられております。発酵法による乳酸と、その他誘導体において得た経験に基づき、Galacitc は継続的に食品の安全性、栄養、グリーンケミストリーの分野で持続可能な、革新的かつ健康に優しい製品・サービスを開発しています。ベルギー・ブリュッセルに本社を置き、生産施設は米国（ミルウォーキー）、中国（蚌埠）、ヨーロッパ（ベルギー・エスカナフル）に、またセールス・オフィスをベルギー（ブリュッセル）、日本（東京）、ブラジル（クリチバ）に構え、現在従業員数は300人以上、約65カ国に供給しています。

より詳細なお問合せはこちら：

担当：藤生 shingo.fujioi@bglactic.com

〒141-0021 東京都品川区上大崎 2-15-19 MG目黒駅前

B&G ジャパン株式会社

TEL: 03-6459-3646

FAX: 03-6459-3647

For more information, please consult: www.lactic.com

Contact person:

Laura Grandry, Marketing & Communication Coordinator

E-mail: laura.grandry@lactic.com

Tel.: +32 2 333 25 47

Mobile: +32 485 99 88 14