

2020年6月16日

各位

鶏卵向け天然赤色系色素入り混合飼料 Panaferd®-D（パナファード-D）の販売開始について

当社（社長：大田 勝幸）は、独自の発酵技術を生かした商品「Panaferd®（パナファード）」を製造・販売をしております。このたび「Panaferd®」のラインアップ※1のひとつとして新たに、鶏卵用の天然赤色系色素を含む混合飼料「Panaferd®-D（パナファード-D）」の販売を開始しましたのでお知らせいたします。

近年、食の天然志向への高まりを背景に、畜産物飼料においても、より安心・安全な天然色素の安定供給が求められていますが、今般販売を開始した「Panaferd®-D」は、独自の発酵技術を用いて製造しているため天候に影響を受けない、安定的な供給が可能な商品です。本商品は従来品の鶏卵用「Panaferd®-P」と同様、遺伝子組換えを一切行わない独自の発酵技術を用いて製造しており、さらには課題であった飼料製造工程における混合性の向上や、付着・飛散ロスの低減を実現した、飼料会社のニーズに対応する商品です。

当社は、以前から天然色素であるカロテノイドの一種、アスタキサンチンの生産プロセスを開発し商品化に取り組んでおり、これまで水産用の色揚げ飼料「Panaferd®-AX」や、鶏卵用に「Panaferd®-P」を販売しています。これらの商品は、抗酸化作用※2をもつとされるアスタキサンチンに加え、さらに高い酸化予防効果を有するレアカロテノイド（アドニキサンチン・アドニルビン）が含まれており、他社に例のない当社特有の組成になっています。

今後も、当社グループの行動基準の一つである「価値ある商品・サービスの提供」のもと、独自の天然素材の開発ならびに安定的な供給を推進し、ニュートリション領域でのさらなる事業拡大を追求してまいります。

以上

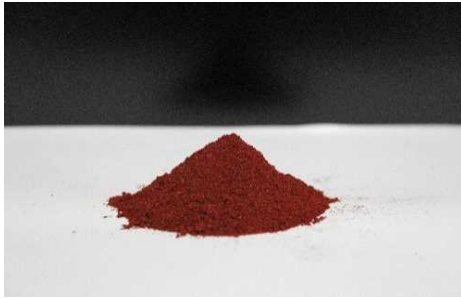
- ※1 「Panaferd®（パナファード）」のラインアップ
- | | | |
|----------------------|-------|------|
| ・ Panaferd®-AX（水産用）： | 2005年 | 販売開始 |
| ・ Panaferd®-P（鶏卵用）： | 2015年 | 販売開始 |

※2 抗酸化作用：細胞を傷つける活性酸素の発生を抑え、取り除く作用

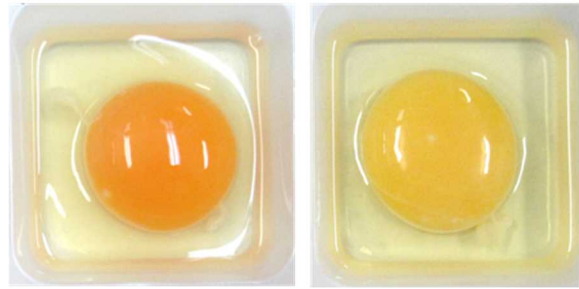


とどけ! 熱いエネルギー ENEOS

< Panaferd[®]-D >



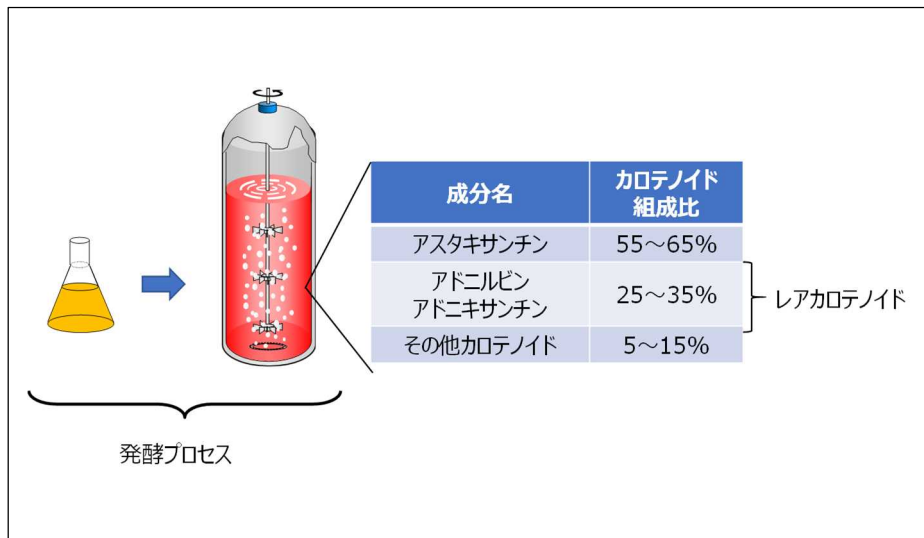
< Panaferd[®]-D 給餌有無の比較 >



(給餌あり)

(給餌なし)

< 当社発酵プロセスおよび組成イメージ >



とどけ! 熱いエネルギー ENEOS