

# モズクから、飲む「フクチン」を開発しています！ (有)ハマシヨク

弊社の特許を使用し、粒剤、エキス、乳酸菌発酵「モズクの力」等を製造

## \*ハマシヨクの取得特許

平成 17 年、乾燥モズクの製造方法(20 年特許を返納)

令和 2 年、「モズクを用いた発酵酢の製造方法」

特許出願 「インフルエンザウイルスに対し、抗ウイルス剤の製造方法」

### 1、モズクに含有する成分について

モズクは、食物繊維の中に、抗がん作用のある「フコイダン」を

粉末 100g中、フコイダンの成分中、フコースが**24, 2g**含有 (高分子フコイダンに積算約 60g)

### 2、乳酸菌発酵「モズクの力」(免疫力を高め、胃腸を丈夫にする)

1) 高分子フコイタンを、低分子フコイタンに分解！

低分子フコイタンは、腸で血液に吸収され、腎臓で新鮮な血液と一緒に、脳や各細胞に届く

2) インフルエンザウイルスを<1.5(24 時間)で不活化し、消滅する (財)日本食品分析センターにて試験)

3) 免疫力(善玉菌)がウイルスを攻撃し、抗体を作る

(体内には、善玉菌が 20%、悪玉菌が10% 日和見菌が 60%棲息)

### 3、乳酸菌発酵「モズクの力」の作用

1)モズクに含有する食物繊維は、善玉菌の餌になり、「癌を予防し、長生き」する(公的報道機関が報道)

乳酸菌(ヨーグルト類)や穀物類、海藻類(モズク)の食物繊維を食べる事

2)花粉症、アトピー性皮膚炎等の予防

3)乳酸菌発酵「モズクの力」は、家畜や養殖魚介類の疫病を予防する

(牛の口蹄疫、豚コレラ、鳥インフルエンザ、養殖魚の飼料)

4) 植物の肥料及び土壌の改良材に活用

(モズクの食物繊維に含有するフコイタンを活用)

### 4、「モズクの力」を活用した新商品

(1)720mm 瓶入 (2)スプレータイプ 30 mm (3)一口サイズドリンク 50mm (4)500mm PB を製造

その他、ワンダラー煎餅、モズクのキムチ、モズクのヨーグルト

現在「新型コロナウイルス」に対し、治療薬等は、どの国でも開発されていません。

弊社は、「モズクを用いた発酵酢の製造方法」を活用し、機能性食品として有効利用を研究中。

### 5、低分子フコイタン

「モズクの力」に含有する低分子フコイタンは、太腸で血液に吸収され、腎臓で濾過された血液が、肺で新鮮な酸素を補充後、脳神経細胞に栄養を送り、血管に血栓等を作らせない作用や、更に、各臓器にできた腫瘍に栄養を送る血管を作らせない作用、臓器内の腫瘍(ガン)を攻撃し、アポトーシス(死滅)させる作用。

### 6、今後の研究課題、

これらの作用を、新型コロナウイルスに対し使用すると、どんな効果があるか、研究して参ります。

### 7、協力

協力して下さる方を募集しています。(条件、特許法を順守する事)

県内企業、又は個人研究者、次に、国内企業、海外企業等で意欲のある方

有限会社ハマシヨク 新商品開発部 責任者 高津原 忠

☎ (098)934-1458 携帯(080)3468-8555