

**山形大学発ベンチャー 穀物を粉砕するだけで瞬時にアルファ化穀粉を製造
株式会社アルファテックが資金調達を実施**

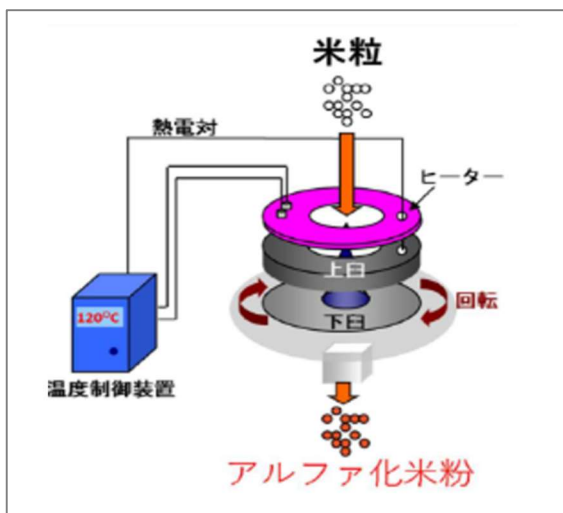
穀物を粉砕するだけで瞬時にアルファ化*穀粉が製造できる温度制御型粉砕技術をもつ、株式会社アルファテック(本社：山形県米沢市、代表取締役：駒井雄一)は、この度、独立系ベンチャーキャピタルのユニバーサル マテリアルズ インキュベーター株式会社（代表取締役：木場祥介 以下 UMI）より資金調達を実施した事をお知らせいたします。

当社は山形大学の西岡昭博教授が開発した技術を基に設立した、山形大学発のベンチャーです。当社技術を畜産における飼料分野で展開し、飼料効率を高め、生産サイクルの短縮化を図ります。畜産飼料の中心である穀類（トウモロコシ、米、麦、大豆など）を当社技術で粉砕することで、消化吸収性の高い飼料の製造が可能になります。加えて、この飼料を家畜に給餌することで、出荷サイクルを短縮出来る可能性があります。

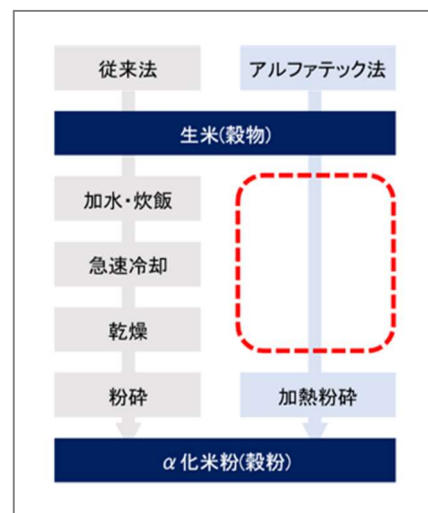
今回の資金調達により、技術のスケールアップ、事業拡大に向けた体制強化を行います。

アルファテックの温度制御型粉砕技術

- 水を使わず、穀物を粉砕するだけで瞬時にアルファ化製粉を製造する独自技術です。
- 山形大学西岡教授が開発。
- トウモロコシ、コメ、麦、大豆などでんぷんを含む穀物をアルファ化できます。
- アルファ化したでんぷんは乾燥や放冷によりベータ化（老化）してしまいますが、当社技術ではアルファ化状態を 100%維持できます。
- 従来の製造過程にある、アルファ化するために水を用いて加熱すること、粉体にするための冷却・乾燥が不要です。
- 学会などから高い評価をいただいています。（2007年8月「山形県科学技術奨励賞」を授与。2017年9月日本応用糖質科学会より「技術開発賞」を授与。）



温度制御型粉砕技術



アルファ化過程の比較

*アルファ化（非晶化・糊化）とは

でんぷんを水と加熱することででんぷん分子が規則性を失い、糊状（アルファ状）になることです。炊き立てのご飯はでんぷんが糊状になっている状態で、アルファ化しています。アルファ化度が高いと消化吸収性が高まります。

でんぷんには生でんぷん、糊化でんぷん（アルファ化でんぷん）、老化でんぷん（ベータ化でんぷん）の3つの状態があります。

今後の展開

飼料分野で、子豚用の人工乳、肥育豚用の配合飼料へと展開します。豚だけでなく、鶏や牛へも展開していく予定で、国内市場だけでなく、海外市場も視野に入れています。

飼料分野の他には、食用分野でグルテンフリー食品をはじめとする食分野もあります。

当社技術は、でんぷんだけでなくセルロースにも適用可能なため、バイオマスエネルギー分野での活用も期待しています。

世界が直面している人口増加に伴う食糧問題・たんぱく質危機に対し、当社技術が解決の一助となるよう取り組んでまいります。

投資家からのコメント

ユニバーサル マテリアルズ インキュベーター株式会社 山本洋介氏

畜産の効率化問題は、たんぱく質供給量増加には避けては通れない課題であり、当社が取り組む独自のアルファ化技術による飼料効率改善・生産サイクルの短縮は社会的意義が大きく、素材・化学のバックグラウンドを持つ UMI からは、素材・化学の分野で培ってきた大量生産技術確立の知見を基に、ファンドへの出資企業とともにサポートしていきたいと考えています。

株式会社 アルファテックについて

2018年6月に設立された国立大学法人山形大学発のベンチャー企業です。山形大学の西岡昭博教授が開発した「温度制御型粉碎技術」を基に設立され、飼料・食品・バイオマスエネルギーへの展開を図っています。

会社名：株式会社アルファテック

所在地：山形県米沢市城南 4-3-16

代表者：代表取締役 CEO 駒井 雄一

設立：2018年6月20日

URL：<http://www.alpha-technology.jp/>

＜本発表資料の報道機関のお問い合わせ先＞

株式会社アルファテック 担当：渡辺

TEL：080-4655-3098 e-mail: info@alpha-technology.jp

*本資料は、農政クラブ、農林記者会、山形県政記者クラブに配布しています。