

機能性食品に関する主要な国際学会「ICPH&ICoFF 2026」にて ランチョンセミナー実施 当社機能性素材に関する新知見 3 題を発表

株式会社ファーマフーズ（本社：京都市西京区、代表取締役社長：金 武祚、以下「当社」）は、2026 年 10 月 13 日～17 日にパシフィコ横浜にて開催された国際学会「ICPH&ICoFF 2026」において、食品中に眠る“未知の機能性ペプチド”の発掘に関する研究成果をランチョンセミナーで発表しました。また、当社の主力機能性素材「ファーマギャバ®」および「セラミノール®」に関する新知見を計 3 題発表しました。

本学会は、食品の健康機能に関する世界有数の国際学術会議であり、食品科学、栄養学、医学などの分野から、世界各国の研究者や企業が集結し、次世代の健康イノベーションについて議論する場です。

当社は、今回の研究発表を通じて、既存素材のさらなる価値向上に加え、未知の機能性ペプチドを起点とした新たな事業機会の創出を目指します。今後も、世界の研究機関や企業との連携を深め、研究成果の事業化とグローバル市場への展開を加速し、持続的な成長につなげてまいります。



ICPH&ICoFF 2026 ランチョンセミナーに登壇した当社総合研究所 所長 佐藤健司

■ICPH&ICoFF 2026 ランチョンセミナー開催概要

演題：「Hidden bioactive peptides in fermented foods and food protein hydrolysate: What LC-MS SIM reveals in human blood.」

日時：2026 年 10 月 14 日（水）11:45～12:45

場所：パシフィコ横浜 ノース Room A (G304)

演者：株式会社ファーマフーズ 総合研究所 所長 佐藤 健司

講演要旨：

タマゴは 21 日間でヒヨコへと成長する神秘的な生命体です。当社は、卵黄・卵白から骨や神経が形成される点に注目し、タマゴを網羅的に研究する「OVOmics®（オボミクス）」を提唱してまいりました。この着想により、タマゴから食品・化粧品・医薬品分野への機能性素材を開発し、応用してきました。

当社の総合研究所所長の佐藤健司は、京都大学および京都府立大学にて 40 年以上にわたり、コラーゲンペプチドや発酵食品由来ペプチドを研究し、その機能性を明らかにしてまいりました。本セミナーでは、これまで佐藤が見出してきたペプチドの機能性について紹介するとともに、当社タマゴ素材から見出された最新の知見を発表しました。

■研究成果発表

No.	シンポジウム名 (発表番号)	日時 (会場)	タイトル	発表者
1	Symposium C6 (SYC6-4)	10/16 11:10 (Room C)	Wine lees extract (WLE)-derived ceramides modulate membrane lipid composition in human epidermal keratinocytes	Mengyao Chen
2	General Session 2 (GSF7-1)	10/16 13:30 (Room F)	Mapping the landscape of efficacy and safety of gamma-aminobutyric acid (GABA) as a functional food ingredient	Xuan Li
3	YIA Session 3 (YSE7-4)	10/16 14:00 (Room E)	Gamma-aminobutyric acid (GABA) ingestion (200 mg) improves standardized multitask competitive-gaming performance and frontal Electroencephalography (EEG) activity in eSports: A randomized, double-blind, placebo-controlled crossover trial	Hiroaki Yamada

【本資料に関するお問い合わせについて】

■機能性素材に関するお問い合わせ先

株式会社ファーマフーズ 開発部

お問い合わせフォーム：<https://www.pharmafoods.co.jp/contact/ingredients>

■報道関係者からのお問い合わせ先

株式会社ファーマフーズ 事業サポート/推進部（広報担当：津持・島田）

TEL：075-394-8600

お問い合わせフォーム：<https://www.pharmafoods.co.jp/contact/ir>