

次世代の
天然ルテイン+ゼアキサンチン製品

ザンマックス®

XanMax® (ザンマックス®) の際立った優位性について

- **ザンマックス®** は、高水準の天然ルテイン・ゼアキサンチン製品を原料としています。
- **ザンマックス®** は、種子から棚まで (seed-to-shelf) 完全統合されたバリュー・チェーンを介して製造しています。これにより、どのバッチについても期限内に均一な品質での納入が確実なものとなります。
- **ザンマックス®** は、USP および JECFA の規格に適合しています。
- **ザンマックス®** は、Kosher、Halal、HACCP および ISO の認証ならびに NSF インターナショナル (米国) の cGMP 認証を取得した最先端の製造設備で作られています。
- **ザンマックス®** は、100%ベジタリアン対応で、安定性と生物学的利用の高いパウダー、油性懸濁液、水分散性およびビーズの形態でお届けいたします。
- **ザンマックス®** は、世界規模の特許製法で作られており、これによりルテイン・ゼアキサンチンの精製や単離に通常用いられている不快な溶媒の利用が廃絶されました。
- **ザンマックス®** は、市場の主要なルテイン・ゼアキサンチン製品と比較して、生物学的利用率と安定性が高いとされています。
- **ザンマックス®** は、黄斑部の最適状態とかかわりのある黄斑色素光学濃度 (MPOD) を効率よく上昇させるキサントフィル比 (ルテイン : ゼアキサンチン = 1:1 またはルテイン : ゼアキサンチン : メソゼアキサンチン = 1:1:1) でご利用いただけます。

各種 **ザンマックス®** の応用例

ザンマックス® は、栄養補助食品、医薬・化粧品および飲料・食品業界におけるさまざまな要望に応じた形態を取りそろえております。

パウダー : ハードカプセル

ビーズ : タブレット、チュアブル錠およびハードカプセル

油性懸濁液 : ソフトカプセルおよび脂肪分の多い食品

結晶 : 結晶および濃縮製剤

冷水分散性粉末・ビーズ : 各種飲料、錠剤、カプセル



カトラ社が所有している主な特許

マリーゴールドの花弁に由来する結晶カロテノイドの単離および精製に関する特許 :

米国	[US7622599]	2009 年
インド	[IN241175]	2010 年
ヨーロッパ	[EP1877371]	2010 年
日本	[JP4848420]	2011 年
オーストラリア	[AU2005331246]	2011 年

植物供給源からの結晶ルテイン・ゼアキサンチンの単離プロセスに関する特許 :

米国	[US8425948 B2]	2013 年
	[US8481769]	2013 年



株式会社 光洋商会

www.koyojapan.jp/

東京本社 〒104-0061 東京都中央区銀座1-19-7 銀座一丁目イーストビル3F
Tel: 03-3563-7531 Fax: 03-3563-7538

大阪支店 〒530-0002 大阪府大阪市北区曽根崎新地2-6-23 MF桜橋ビル10F
Tel: 06-6341-3119 Fax: 06-6348-1732