

**【食品との配合変化試験に関する資料】**  
**ラコサミドドライシロップ 10%「ケミファ」**

**● 目的**

ラコサミドドライシロップ 10%「ケミファ」について、服薬サポートを目的に食品が用いられることを想定し、食品との配合変化試験を実施し、配合による安定性を評価した。

**● 保存条件**

室温（なりゆき温度・湿度）及び室内散光下、24時間

**● 試験方法**

以下の調製方法に従い保存試料を調製、試験を実施した。

《保存試料の調製》

表1 No. 1～8については、ラコサミドドライシロップ 10%「ケミファ」約 0.35g（ラコサミドとして約 35mg）に対し、配合食品を 6mL 加え混和した。

表1 No. 9～12については、ラコサミドドライシロップ 10%「ケミファ」約 0.35g（ラコサミドとして約 35mg）に対し、配合食品を 6g 加え混和した。

表1 配合食品一覧

No.	配合食品名	製造販売元
1	サントリー天然水	サントリーフーズ株式会社
2	New ヤクルト	株式会社ヤクルト本社
3	アクエリアス	日本コカ・コーラ カスタマーマーケティング株式会社
4	バンホーテンココア	アサヒ飲料株式会社
5	健康ミネラル麦茶	株式会社伊藤園
6	なっちゃんオレンジ	サントリーフーズ株式会社
7	幼児りんご 100%ジュース	江崎グリコ株式会社
8	明治おいしい牛乳	株式会社明治
9	おくすり飲めたね スティックタイプ チョコ風味	株式会社龍角散
10	ハーゲンダッツバニラ	ハーゲンダッツジャパン株式会社
11	明治ブルガリアヨーグルト LB81 プレーン	株式会社明治
12	プッチンプリン	江崎グリコ株式会社

**● 試験項目**

外観\*（色調及び臭い／n=1）、残存率（配合直後のラコサミド含量の平均値を 100.0%としたときの含量／n=3）  
再分散性\*\*（n=1）、pH\*\*\*（n=1）

\*ラコサミドドライシロップ 10%「ケミファ」は白色～微黄白色の顆粒である

\*\*表1 No.1～8のみ実施

\*\*\*表1 No.1～9のみ実施

● 結果

No.	配合食品	測定項目	配合前	配合直後	1 時間後	24 時間後
1	サントリー 天然水	外観	無色透明の液体で 無臭	無色透明の液 体でわずかに オレンジの臭 い	無色透明の液体で無臭	
		残存率 (%)		100.0	100.3	99.0
		再分散性 (回)		1	1	1
		pH	7.24	7.77	7.62	7.87
2	New ヤクル ト	外観	橙白色の懸濁液で ヤクルトの臭い	橙白色の懸濁液でヤクルトの臭い		
		残存率 (%)		100.0	100.1	99.7
		再分散性 (回)		1	1	1
		pH	3.53	3.53	3.53	3.51
3	アクエリア ス	外観	淡白色の懸濁液で アクエリアスの臭 い	淡白色の懸濁液でアクエリアスの臭い		
		残存率 (%)		100.0	100.1	98.7
		再分散性 (回)		1	1	1
		pH	3.58	3.59	3.59	3.59
4	バンホーテ ンココア	外観	茶色の懸濁液でコ コアの臭い	茶色の懸濁液でココアの臭い		
		残存率 (%)		100.0	99.9	100.4
		再分散性 (回)		1	1	1
		pH	6.73	6.77	6.77	6.76
5	健康ミネラ ル麦茶	外観	淡褐色の液体で麦 茶の臭い	淡褐色の液体で麦茶の臭い		
		残存率 (%)		100.0	100.4	100.4
		再分散性 (回)		1	1	1
		pH	6.78	7.37	7.40	7.41
6	なっちゃん オレンジ	外観	橙色の懸濁液で オレンジの臭い	橙色の懸濁液でオレンジの臭い		
		残存率 (%)		100.0	100.4	100.0
		再分散性 (回)		1	1	1
		pH	3.62	3.65	3.63	3.62
7	幼児りんご 100%ジュ ース	外観	淡黄白色の懸濁液 でりんごの臭い	淡黄白色の懸濁液でりんごの臭い		
		残存率 (%)		100.0	100.2	100.2
		再分散性 (回)		1	1	1
		pH	3.69	3.72	3.70	3.71

No.	配合食品	測定項目	配合前	配合直後	1 時間後	24 時間後
8	明治おいしい牛乳	外観	白色の懸濁液で牛乳の臭い	白色の懸濁液で牛乳の臭い		
		残存率 (%)		100.0	100.4	98.2
		再分散性 (回)		1	1	1
		pH	6.74	6.76	6.76	6.74
9	おくすり飲めたね ステイックタイプ チョコ風味	外観	濃褐色のゼリー状でチョコレートの臭い	濃褐色のゼリー状でチョコレートの臭い		
		残存率 (%)		100.0	100.8	100.2
		pH	6.70	6.77	6.85	6.99
10	ハーゲンダッツバニラ	外観	微黄色の粘性のある懸濁液でバニラの臭い	微黄色の粘性のある懸濁液でバニラの臭い		
		残存率 (%)		100.0	100.2	102.3
11	明治ブルガリアヨーグルト LB81 プレーン	外観	白色の半固形物でヨーグルトの臭い	白色の半固形物でヨーグルトの臭い		
		残存率 (%)		100.0	98.3	100.3
12	プッチンプリン	外観	淡黄褐色の半固形物でプリンの臭い	淡黄褐色の半固形物でプリンの臭い		
		残存率 (%)		100.0	99.0	100.0

## ● 結論

ラコサミドドライシロップ 10%「ケミファ」について、各食品との配合変化試験を実施した結果、サントリ一天然水のみ、配合直後にラコサミドドライシロップ 10%「ケミファ」の香料由来のオレンジの臭いがわずかに認められたが、1 時間後以降はオレンジの臭いは認められなかった。その他の食品については配合直後から 24 時間後まで食品由来の色調及び臭いを維持しており、変化はなかった。

残存率の平均値は、各配合食品において配合直後から 24 時間後まで 98.2%～102.3%の範囲であった。

出典：日本ケミファ株式会社 食品との配合変化試験に関する資料（社内資料）