

# キリンR&Dの主要技術

キリングループは、中核事業である酒類、飲料、医薬・バイオケミカルの各事業を通じて「健康」をはじめとした社会課題に向き合い、新しい価値を創造しながら社会とともに持続的に成長することを目指しています。キリンR&D本部は、キリングループの研究開発の中核として、各事業と密に連携し、お客様や社会にとっての新たな価値につながるイノベーションを創造する取り組みを進めています。さまざまな保有技術をもとに、有望な技術の開発・応用・実用化に向けたオープンイノベーションを積極的に行ってまいります。

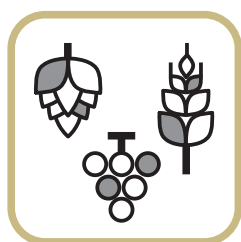
🟡：飲料

🟢：健康

🟠：包装容器

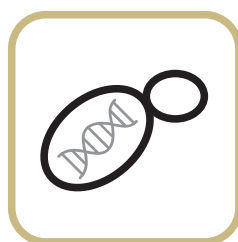
🟢：植物バイオ

🟣：高度分析評価



## 原料加工・ハンドリング

大麦、麦芽、ホップ、ブドウなどの原材料を、適切に選択し、最適な香味を引き出すよう加工する



## 発酵制御

多様な酵母の特性を見極め、目指す香味を効率的かつ確実に実現するための発酵プロセスを設計する



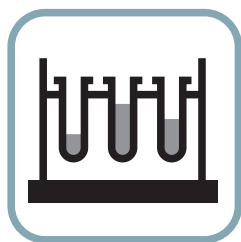
## 飲料の香味制御

目指す香味イメージを科学的に定義し、新たに製法を開発したり、技術を組み合わせたりして、安定的に香味を実現する



## 選択的成分除去

おいしさを維持しながら不要な成分だけを選択除去する（プリン体、カフェイン、ポリフェノールなど）



## 食品機能性評価

健康機能性を有する食品素材の有効性・安全性を評価する



## 機能性食品設計・評価

健康機能性を有する食品素材の商品化に向け、商品適性の評価や、処方・素材の改良を行う



## 包装容器設計・評価

包装容器（びん、缶、ペットボトル、包材など）の形状を設計したり、基本性能を評価する



## 包装容器表面処理

びんやペットボトルなどの容器内外面を加工し、機能を強化したり新たに付与する



## 植物バイオ

植物を効率よく大量に増殖させたり、有用な物質を生産させる



## 先端高度分析化学

新しい価値創出支援や品質・安全性保証のための高度な解析・評価を行う