

# 「乳酸菌生産物質で世界に打って出る」

## GMP、HACCP見据えた新社屋を竣工

### 光英科学研究所

乳酸菌生産物質を製造販売する光英科学研究所(埼玉県和光市、〒048-467-3345)は1月18日、新社屋見学会と竣工祝賀会を開催。和光市長の松本武洋氏をはじめ約80人が出席した。



あいさつする村田社長

新社屋は、健康

発や品質管理を行う。この志について語るとともに「これまで蓄積して

東京外環自動車道

敷地面積300坪の地上2階建てで、1階が

研究開発に必要な機器類も新たに導入したことが特徴だ。

北インター付近の新たに区画整理された工業団地内に建てられた光英科学研究所の新社屋。敷地面積300坪の地上2階建てで、1階が



新社屋外観

食品GMPやHACCP認証を視野に入れた設計となっている。製造面においても乳酸菌生産物質の生産効率と生産能力が大幅に向上しているほか、研究開発を拡張することも研究開発に必要な機器類も新たに導入したことが特徴だ。

新社屋見学会の後に開かれた竣工祝賀会では、

同社代表取締役の村田公英氏が「下町ロケット」を引き合いに、ものづくりの志について語るとともに「これまで蓄積して

きた乳酸菌生産物質のエビデンスを基盤に世界に

打って出ていきたい」とあいさつした。

## 特 集 II

### 乳酸菌生産物質

#### 高濃度粉末品「FF16」の

#### 供給開始

#### 光英科学研究所

光英科学研究所(埼玉

県和光市、**3048・4**

**67・3345)**は、善

玉菌だけを使用して腸内  
フローラに似た環境で発  
酵させた乳酸菌生産物質  
「シックスティーンズ」  
を原料・OEM供給して

いる。また、新素材とし

てこのほど同素材の発酵

物を100%粉末化した

乳酸菌生産物質の高濃度

粉末品「ファインフロー

ラ16(FF16)」の供給

を開始。差別化しやすい

乳酸菌生産物質のハイク

オリティー原料として引  
き合いが増えている。

同社が供給する乳酸菌

生産物質は、同定された

100種以上の菌株の中

から選び抜かれた16種35

株の人の腸内由来の善玉

菌を豆乳(無農薬栽培し

た国産大豆由来)の培地

で、若い健康な人の腸内

と同じ環境(37度)で約

5日間発酵。その後、菌

群のつくり出す成分を量

産するため、品質管理さ

れた埼玉県内の自社生  
産工場で大量培養しエキ

スとして抽出精製してい

る。なお、同社では昨

年12月に新社屋と新工場

を竣工。さらなる品質の

向上と生産の効率化を図

り、生産キャパも拡大し

た。

機能性研究では、大学

や各種研究機関と共同

で、作用機序の解明、免

疫賦活や腸内環境改善に

関するエビデンスの構

築、学術誌への論文投  
稿などを進めているほ

か、同素材が34のペプチ

ドを含む352種類の乳

酸菌発酵代謝物質(水溶

性235種類、脂溶性

117種類)から構成さ

れていることをこれまで

に明らかにしている。

新発見では、城西大学

との共同研究で「シック

スティーンズ」飲用で肌

の保湿効果が上がること

を確認するなど乳酸菌生

産物質の美肌作用を確認  
しているほか、埼玉大学

との共同研究で現在、認

知症に対する同素材の有

効性が検討されている。

「腸内フローラ」「国産

素材」などをキーワード

に国内だけでなく海外か

らの引き合いが増えてお

り、同社では新たな顧客

獲得と乳酸菌生産物質の

普及を目的に、英語版と

中国語版のサイトを開設

した。