

健康食品新聞



Health Food Journal

4月24日 (水曜日)

発行所 食品化学新聞社
〒101-0051 東京都千代田区神田神保町3-2-8
電話 03-3238-7818(代表) FAX03-3238-7898
E-mail HJ@foodchemicalnews.co.jp
<http://www.foodchemicalnews.co.jp>
毎週水曜日発行
年間購読料21,000円(税込み)
振替:00140-5-17557

■出展申込み・資料請求受付中■
ifia/HFE JAPAN2013
第18回 国際食品素材/添加物展・会議
第11回 ヘルスフードエキスポ
◆2013年5月15日(水)~17日(金)
◆東京ビッグサイト西1・2ホール
<http://www.ifiajapan.com>
主催:食品化学新聞社 共催:日本イー・ジェイ・ケイ
お問合せ先 運営事務局 TEL 03-6459-0444 FAX 03-6459-0445

今号の紙面
No.520

2~5p

特集: 乳酸菌素材

機能性食品素材としてメジャーな素材「乳酸菌」。現在、市場規模は約3000億円台の半ばぐらいと推定され、今もなお拡大を続けている。今回は乳酸菌素材の可能性を探る。

便の性状を大きく改善 「乳酸菌生産物質セル」で試験

光英科学研究所(埼玉 県和光市、0488・467・3345)は、かねてから腸内免疫システムを調整する「乳酸菌生産物質」の機能性研究および製造販売(原料供給等)を行っており、最近腸内細菌叢への改善効果を示すことをヒトボランティア試験で明らかにした。

7人の健常者を対象に「腸内細菌叢および便の性状等への影響」のモニター試験を4週間にわたって実施、同社の「乳酸菌生産物質カプセル」を摂取させた。摂取前と4週間後の糞便中における腸内細菌叢バランスの変化を解析した結果、善玉菌が増加(増加率78%)、キリ感も3倍以上も増加した。これに対して悪玉菌が減少(減少率21%)したことがわかった。便の臭いの変化を見たところ、「ほとんど気にならない」が27%も増加し、便の臭いが気にならなくなる傾向がみられた。強烈な臭いの原因のひとつとして、タンパク質が腸内の悪玉菌により分解されてできる腐敗産物の成分が起因になるとされており、今回の結果も悪玉菌の減少により、腐敗産物も少なくなったといえる。便の形状ではバナナ状のものが47%から74%と約1.5倍に増加、スッキリ感も3倍以上も増加した。一般的にバナナ状の便は食べたものの消化の便は食べたものの消化・吸収・排泄の仕組みが乱れることなく順調だったことを表し、理想的な便の形だとされている。

一方、乳酸菌生産物質のエキスで同様の試験を実施した結果、善玉菌が35%増加し、悪玉菌が28%減少。便中のアンモニアなどの腐敗産物も減少した。また、同社は東京海洋大学の小山智之准教授と共同研究を行い、この大豆由来の乳酸菌生産物質について、血中トリグリセリドと総コレステロール値の上昇を抑制することをマウスの実験で証明している(FOOD STYLE誌「13年2月号参照」)。

企業であるヒューマン・メタボローム・テクノロジーズ(山形県鶴岡市)が解析したもので、「乳酸菌生産物質」の全代謝物を特定している。

光英科学研究所(埼玉 県和光市、0488・467・3345)は、かねてから腸内免疫システムを調整する「乳酸菌生産物質」の機能性研究および製造販売(原料供給等)を行っており、最近腸内細菌叢への改善効果を示すことをヒトボランティア試験で明らかにした。

7人の健常者を対象に「腸内細菌叢および便の性状等への影響」のモニター試験を4週間にわたって実施、同社の「乳酸菌生産物質カプセル」を摂取させた。摂取前と4週間後の糞便中における腸内細菌叢バランスの変化

これらのことから、乳酸菌生産物質カプセルは腸内環境の改善に役立つと期待できる。ちなみに乳酸菌生産物質カプセルは、生産物質と乳酸菌の菌体成分が混合しているカプセルである。

また、同社は東京海洋大学の小山智之准教授と共同研究を行い、この大豆由来の乳酸菌生産物質について、血中トリグリセリドと総コレステロール値の上昇を抑制することをマウスの実験で証明している(FOOD STYLE誌「13年2月号参照」)。

企業であるヒューマン・メタボローム・テクノロジーズ(山形県鶴岡市)が解析したもので、「乳酸菌生産物質」の全代謝物を特定している。