

NHKスペシャルで放送された! 100歳!健康長寿は 〈腸内フローラ〉がつくり出す物質で決定する。

高齢化社会へ向い国の医療費の増大は財政的危機に直面している。これを打開するには、腸内フローラを補佐する物質「乳酸菌生産物質」にて未病を保持することが国策とも言えるものです。

光英科学研究所

当社は1914年、日本で最初のヨーグルト「エリー」を製造販売以来、乳酸菌による商品の開発を続けてまいりました。1969年に、光英科学研究所と改名し、主に乳酸菌の共棲培養方式と、その代謝産物に主力を注いでまいりました。人の腸内フローラの定着性と常在性が不変であることに着目し、ヒト由来のビフィズス菌を含め多種の乳酸菌を共棲培養する作業に専念しました。そして、ヒトの腸内フローラと同様に共棲する善玉菌のチームとして、16種35株の「複合乳酸菌生産物質」を体の外の工場生産することに成功したのです。学術的には財団法人日本食品分析センター多摩研究所で同定し、すでに10年を経過するも、その共棲状態に変化がない事も確認しております。また最近には欧米に先行する解析技術のある慶応大学先端研HMTと共同で34のペプチドを含む352種類の代謝物を解明し、学術的エビデンスを構築しました。この複合乳酸菌物質こそが食品として体に総合的に働き、身体の未病を実現できる唯一の方法として国策に寄与できるものではないでしょうか。

最近のラジオ・テレビ・週刊誌・新聞等のメディア広告、報道について、単一の機能にも関わらず、それを常用すれば一生健康で暮らせる風潮に傾かせている現状には、問題があると考えます。またその物質の機能性が衆知されているものは効能効果は表現しなくとも、物質名だけで、法に抵触せず、多大な広告ができますので大企業にその傾向が見受けられ、これも国民として偏重を招くものとして危惧する実状があります。インスタント関連にても、健康維持が1本のジュースのパックで可能と思わせたり、食物繊維は腸内環境に有効という事で、これも難消化デキストリンのサプリメントが多く上市されています。医食同源と昔から伝えられておりますが、やはり「手抜き」をすることなく毎日、野菜を口で噛んで適量を食べ、肉食に片寄らない食生活を実行する事が肝心で、高齢のための腸の劣化に対応するには、腸内フローラのつくり出している健康物質を補う「乳酸菌生産物質」を常用することをお勧めします。

健やかな「腸内フローラ」へ乳酸菌を科学し
健康な未来に寄与する「乳酸菌生産物質」の

光英科学研究所

取材先 情報提供元

株式会社光英科学研究所

〒351-0015

埼玉県和光市新倉3-9-2

TEL.048-467-3345 FAX.048-467-3374