

## 特集 乳酸菌・ビフィズス菌・乳酸菌生産物質

食品を中心に採用が増加している。近年の“腸内フローラ改善”の追い風ニーズを受け、原料製造も増加しており、今年には埼玉県和光市内に敷地300坪内、総面積1,000平米2階建の新社・新工場を竣工。従来工場と比較し乳酸菌生産物質の生産能力は5倍を誇るほか、品質管理や研究開発の専門ルームも完備し、オープンマーケットにも対応した拡販体制を整えた。

「FF-16®」は、16種35株の乳酸菌やビフィズス菌を元菌として、同社独自の特許製法によって培養した乳酸菌生産物質。乳酸菌生産物質開発の草分けである故・正垣一義氏が55年にわたって培った乳酸菌研究と共棲培養技術を継承し、長年の研究を重ねて開発した。同社では機能性研究にも注力しており、腸内環境改善作用のほか、免疫賦活作用、抗肥満作用、美肌作用などあらゆる角度からエビデンスを構築している。

また同社では、乳酸菌生産物質の基礎研究も探求しており、慶応大学先端研、ヒューマン・メタボローム・テクノロジーズ社（HMT社）らと共同で同社乳酸菌代謝物質（乳酸菌生産物質）に含まれる有効成分を業界に先駆けて着手。発酵原液から、34のペプチドを含む352種類の物質の特定に成功した。成分解析では、必須アミノ酸をはじめとする各種アミノ酸やグルコサミン、トリポ酸、リンゴ酸、コリンやセリンなどのリン脂質、ポリアミン類、ポリフェノール類等が検出されたほか、豆乳の培地によるものと見られるダイゼイン、グリシチン類については、豆乳と比較して3倍量に増えていることも認められた。さらに、発酵原液に含まれる糖脂質のステリルグルコシドは、抗疲労作用を有することを確認。平成26年に経済産業省の戦略的基盤技術高度化支援事業（サポイン事業）に同社乳酸菌生産物質の研究が採択され、機能性表示食

## 乳酸菌生産物質 企業動向

乳酸菌の代謝過程が作り出す有用成分「乳酸菌生産物質」のサプライヤーを紹介。バイオジェニックス原料として注目を集める。

### 体感性の強い乳酸菌生産物質「FF16®」 粉末原料の供給開始で拡販へ弾み

光英科学研究所

食品開発展 2016 出展 ブースNo: 1-221

(株)光英科学研究所（埼玉県和光市）は、複合乳酸菌生産物質「FF-16（ファイン・フローラ16）®」の原料・OEM供給を行う。従来のエキス原料に加え、バインダーなし100%にて粉末化した原料の供給を本格的にスタートさせ、サプリメントや健康

## 特集 乳酸菌・ビフィズス菌・乳酸菌生産物質

品制度の利用も見据えた機能性研究を推進している。同支援事業は、主に工業系事業が採択されることが多く、食品事業としての採択は過去にも例が少なく、その成果に各方面大きな期待が寄せられている。