



腸が変われば 加齢が緩やかに!?

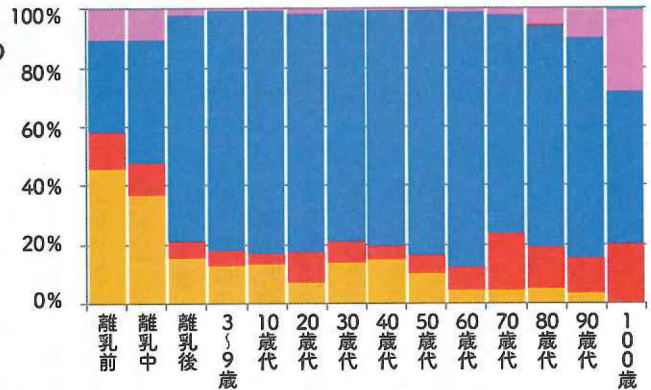
森永乳業(株)では、加齢による腸内細菌の変化を研究中です。下表を見ると、赤ちゃんの腸内は、善玉菌であるビフィズス菌が非常に多いことが分かります。しかし、離乳に伴いビフィズス菌は減少。腸内細菌は多様性を増してゆきます。この状態は成人まで続きますが、成人の間はビフィズス菌が10%前後に、70代は数%に激減。腸が成人型から高齢型へと変化します。70歳前後といえ、消化器系の働きが弱くなり、生活習慣病が増えやすい年代です。このことから、同社では高齢型の腸内細菌に働きかける機能的食品を研究中。身近な食品にアンチエイジング効果を期待できる品が登場する日が、やって来るかもしれません。



ヒトの腸内にすむ種類のビフィズス菌の一つ、ビフィズス菌BB536を配合した「ビヒダスプレーンヨーグルト」。生きて腸まで届きやすく、整腸作用が高いのが特長です。
●森永乳業(株)
☎0120-369-744



年代別腸内細菌叢の変遷



※黄色：ビフィズス菌の仲間Actinobacteria、青色：Firmicutes、赤色：Bacteroidetes、ピンク：Proteobacteria
出典：「年代別腸内細菌叢の変遷」森永乳業調べ

バイオジェニックスは、ヒトの腸内にある常在菌から善玉菌を選抜し、腸に近い環境下で、人工的に腸内細菌の代謝産物を培養しています(参考：光英化学研究所ホームページ)



乳酸菌生産物質を抽出精製したビファイン(60粒入り5,122円~)は、1粒に乳酸菌、ビフィズス菌が25億個以上。アミノ酸成分、大豆由来のイソフラボン、GABAなどを高濃度で含んでいます。
●(株)光英化学研究所
☎048-450-0050

バイオジェニックス(乳酸菌生産物質)とは、腸内細菌研究の第一人者・光岡知足先生(とまと)提唱の腸内環境を整える食品成分の総称。腸内フローラを介せずに、乳酸菌、ビフィズス菌が生産する代謝物(乳酸や酢酸、その他栄養素)を直接摂取することで、体により成分を取り込み病気や老化の予防にも。すでに、ヒトの腸内を模した環境下(複合乳酸菌による培養)で成分を大量に生み出す技術も開発(左上図)。サプリとして摂取も可能な成分として注目です。

乳酸菌の代謝物 バイオジェニックスって?