

腸内  
フローラ

人の健康状態を決定する腸内フローラが  
つくる「乳酸菌生産物質」を製造・販売

生きた乳酸菌を摂取するより、乳酸菌生産物質で摂取したほうが健康によいといわれています。なぜなら、人間の腸内で乳酸菌は増殖・定着しませんが、乳酸菌生産物質なら体内に吸収されやすいから。これはもともと、『光英科学研究所』代表取締役の村田公英さんが「先代」と呼ぶ正垣一義さん（故人）の発想で、その知見に基づき、16種35株の乳酸菌・ピフィズス菌を用いて開発した「共棲培養技術」で、国産無農薬大豆から作成した豆乳を培地とし、同社特有の乳酸菌生産物質を製造・販売してきました。そして、いま話題の「腸内フローラ」は、腸内細菌によって腸内でつくられる物質が、人体の健康状態を決定するとされています。腸内フローラに代表される乳酸菌の共棲培養法の研究を約45年前から続け、20年前に16種35株の乳酸菌・ピフィズス菌群を発酵させて得られる「乳酸菌生産物質」を完成させたのが、光英科学研究所。同社が製造・販売する「乳酸菌生産物質」は特に女性にとって魅力的で、お通じが良くなるサプリメント、肌のアンチエイジング効果が期待できる化粧品など、大きな可能性を秘めています。

(ライター/大倉恭弘)



代表の村田公英さん  
腸内フローラの真実を解き明かす、  
村田さんの著書「不老「腸」寿」(幻  
冬舎新書)にも要注目。

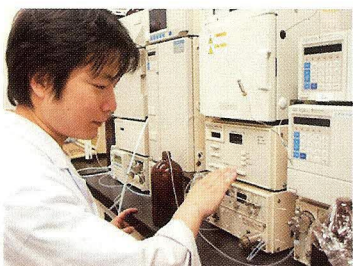
【不老「腸」寿】  
幻冬舎新書  
864円(税込)

KIMIHIDE MURATA  
村田公英

# 不老腸寿

ヨーグルト 乳酸菌飲料 サプリメント  
巷の整腸法は間違いだらけ！  
腸を整え、医者いらずで  
長生きするカギは  
「乳酸菌生産物質」が握る！

幻冬舎出版  
定価(本体800円+税)



乳酸菌ブームの陰に隠れて  
目立たなかったが、ここ最近、  
乳酸菌生産物質の有用性への  
期待が集まっています。

株式会社 光英科学研究所

こうえいかかくけんぎゅうじょ

☎ 048・467・3345

FAX 048・467・3374

✉ btob@koei-science.com

📍 埼玉県和光市新倉 5-1-25

🕒 9:00 ~ 17:00 (土・日曜日・祝日)

http://www.koei-science.com

光英科学研究所

検索