


特集

腸内代謝からはじまる健康

- 31 腸内の健康の重要性 井関みなみ、永田 智 / 東京女子医科大学
- 35 腸内細菌を介した食物繊維・オリゴ糖の機能と健康 ～抗肥満・抗炎症作用～
江頭祐嘉合 / 千葉大学大学院
- 39 腸内細菌の不飽和脂肪酸代謝と代謝産物の生理機能 岸野重信、小川 順 / 京都大学大学院
- 44 胃や腸で細菌叢調節因子として働く乳酸菌LJ88 小松靖彦 / スノーデン(株)
- 49 乳酸菌生産物質 その機能性について 村田公英 / (株)光英科学研究所
- 53 ピロパス (*Lactobacillus reuteri*) の胃の健康に関する効果
クリスティン・ラング / ベルリン工科大学、井上俊忠 / (株)ヘルシーナビ
- 57 プレバイオティクス素材としてのイヌリン 原 健二郎 / フジ日本精糖(株)
- 61 お肌想いのケストース 門田吉弘、栃尾 巧、北川 泰 / 物産フードサイエンス(株)
- 64 腸内細菌叢・腸内環境の同時分析サービス 高橋俊輔、國弘忠生 / (株)テクノスルガ・ラボ
- 68 **特集インタビュー** 腸内環境改善に向け水溶性食物繊維「イヌリア®」を提案
北園英一 氏 / 帝人株式会社 ヘルスケア新事業部門 機能性食品素材事業推進班 班長
- 71 腸内改善に役立つ素材・製品・研究 編集部
- 80 食物繊維・オリゴ糖製品一覧
- 84 乳酸菌・ビフィズス菌 原料一覧
- 94 乳酸菌・ビフィズス菌 商品一覧


宇宙でも活躍するよ!
メイオリゴ®は
宇宙オリゴ™として
新たなステージへ!



メイオリゴ®

オリゴ糖のバイオニア「メイオリゴ®」(フラクトオリゴ糖)は、世界初の機能性オリゴ糖(トクホ第一号、オリゴ糖初のGRAS認証取得)。胃や小腸で分解されず、大腸で善玉菌のえさになり(悪玉菌のえさにならない)腸内フローラを改善する、理想のプレバイオティクス素材。お砂糖由来(ノンアレルギー)、爽やかな甘み、血糖値を上げない低カロリー甘味料です。宇宙での研究もスタートしています。

**べたつかないのに
溶けやすい!**
進化型プレバイオティクス
「オリゴとアカシア」



オリゴとアカシア

「オリゴとアカシア」は、「メイオリゴ®」(フラクトオリゴ糖)に「アカシアファイバー」(水溶性食物繊維)を掛け合せた、“べたつかない”のに“よく溶ける”進化型プレバイオティクス。粉末ドリンクや打錠品など、吸湿をきらう食品に使いやすくなりました。オリゴ糖と食物繊維の相乗効果で、腸内フローラを改善します。

ビートセラミドEX-1 北海道産ビート由来の美肌素材

新ミネラルブレンドN-7 ダイエット時の栄養補給に、微量必須ミネラル含有パン酵母

明治カシスポリフェノールAC10 アイケア、冷え性・肩こり・目のクマ・脳血流改善

明治ポリグルタミン酸 お口うるおい、ドライマウス・のどの渇きに

明治フコイダン オキナワモスク由来、胃の粘膜保護、健胃

meiji 株式会社 明治フードマテリア 機能性素材事業部

〒104-0031 東京都中央区京橋2-4-16
TEL 03-3273-3875 / FAX 03-3273-3924

www.meijifm.co.jp