

16種35株の元菌群が産み出す「乳酸菌生産物質」 来春の発酵タンク増設で更なる上昇気流に乗る

確

実な健康への「体感」
が得られる食品原料

「乳酸菌生産物質」の供給

で、数多くの健康食品メーカーのロングセラー商品作りに貢献してきた株式会社光英科学研究所が、来春の稼働開始に向けて、現在の容量1ト×3基に追加して容量2ト×1基の発酵タンクの増設を決定した。

これまで主力の健康食品・栄養補助食品市場に加えて、一般消費者向け飲料や加工食品向けにも本格的に供給を開始するに当たり、複数の製品を柔軟に製

造できる余力を持たせるための積極的な設備投資だ。

「乳酸菌生産物質」とは、

同社が長年に渡る乳酸菌共棲培養法研究の末、約20年前に確定した16種35株の乳酸菌・ビフィズス菌群のワンチームを発酵させて得られる代謝産物のこと。

「人の健康に有用なのは乳酸菌やビフィズス菌そのものではなく、それら菌群が発酵により産生する代謝物こそが重要である」

との発想のもと開発された健康物質で、2011年

に行われたメタボローム解析では、GABA始めイソフラボン、オルニチン、レスベラトロール等、34のペプチドを含む352種類の健康に有用な発酵代謝物質が特定されている。

「体感」の良さから「乳酸

菌生産物質」を配合したサプリメントはリピーターが多いという評価が定着する

一方、数多くの一般食品・飲料企業もこの物質に関心を示し、具体的に原料導入に向けて動き始めている。

それに先立つ昨年7月には、同社工場は乳酸菌生産物質原料メーカーとして初めて、原材料・製品の2分野でGMP適合認定をダブル取得。より厳しい品質管理が求められる一般食品原料としての採用に向け、道筋を大きく開いていた。

「詳しくは言えないが、一般食品原料としての採用は複数の案件が並行して進んでおり、来春頃にはお披露目出来そうだ。今回の発酵タンク増設は、そのための準備でもあるのです」

と、村田公英社長はオー

ブンマーケット進出への手
応えを語っている。

**今も、日夜続けられる
乳酸菌培養・研究開発**

同社が約20年前に確定した16種35株の元菌群はお互に友好的で強固なワンチームで、同社独自の共棲培養法で培養され、体感の強い代謝産物を産み出す。そのワンチームは、菌のバランスや強さが確定しており、培養を何度繰り返してもそのチーム構成、バランスや強さは維持されるという。

新規参入で同じチームを作ろうとしても作れない、いわば門外不出ともいえるこの元菌群の保存・共棲培養による開発は、1995

年設立の同社千葉中央研究



千葉県茂原市の千葉中央研究所



埼玉県和光市の本社・工場

所で今も日夜行われている。

「当社の『乳酸菌生産物質』は熱に強く加工し易い上、嫌な匂いもなく対象素材の風味を損ねないので、機能的食品・化粧品原料としても好適。より多くの人に「乳酸菌生産物質」の効果を「体感」して頂きたい」

と、村田社長は話す。(木)

【会社データ】

本社 埼玉県和光市新倉5-1-25

☎048-467-3345

創業 1969年4月

資本金 1000万円

事業内容 Ⅱ 乳酸菌生産物質

の製造・販売、研究・開発

<http://www.koei-science.com>



村田 公英 社長