媒体名	健康産業流通新聞	掲載日	2008年4月28日
タイトル	新規2素材を発売開始 カクタスフルーツ由来「カクティネア」 プロピオン酸菌混合末「プロピオフィズス」		

新規2素材を発売開始

カクタスフルーツ由来「カクティネア」

プロピオン酸菌混合末「プロピオフィズス」

㈱ニュートリション・アクト（東京都港区）はこのほど、「AC−11」以来となる新規機能性食品素材として、「カクティネア」と「プロピオフィズス」の二素材の発売を開始した。前者はウチワサボテン果実〝カクタスフルーツ〟の濃縮粉末で、むくみ改善と抗酸化の機能性を訴求する。後者はエメンタールチーズなどのチーズ製造に用いられるプロピオン酸菌の混合菌粉末で、同社では第三のプロバイオティクスとして腸内環境改善などの機能性を訴求しており、差別化できる素材であることと高い体感効果のデータから反応も良いという。

両素材ともフランスのメーカーが開発し製造するもので、ニュートリション社が独占輸入販売権を持つ。国内発売は今回が初めてで、同社では第三のプロバイオティクス素材。

ニュートリション・アクト

「カクティネア」の有用成分は、カロテノイドなどと同様に代表的な色素であるベタレインに属す黄色色素「インディカキサンチン」。グラム当たり三〇〇㎎以上で規格している。同成分はカクタスフルーツを増やし体内に溜まった過剰な水分を排泄する〝むくみ〟改善作用と抗酸化作用が第三者機関が実施したin vivo試験などで明らかにされており、またフルーツ独特の風味と水溶性の性質があることから、美容訴求の機能性飲料やダイエットサポート食品の複合成分などとして提案を進める意向だ。

また、「プロピオフィズス」はチーズ用プロピオン酸を製造する仏スタンダ社と仏国立農学研究所が共同で開発したもの。SI26株とSI41株のプロピオン酸菌の混合菌粉末で、四〇〇種類以上のプロピオン酸菌株の中から選ばれたプロバイオティクス効果の高い菌株という。サプリメントでOEM供給を展開するほか、ヨーグルトやドリンクなどの一般食品用途でも提案する。

同社によると、「プロピオフィズス」は、生きて腸に届き一定期間腸内で代謝活動を行い、腸内のビフィズス菌バランスを改善する作用が臨床試験などで明らかになっている。また第三者機関が実施したモニター試験では、便秘および下痢症のヒトの八割が改善効果を体感した。