

インタビュー

仏CGD社 マリー・パスカル・ルプレイ・ルグラン 社長

健康食品の素材供給OEM事業などを行うニュートリション・アクト(本社東京石川雅仁社長、☎03-5475-7313)は、全く新しいメカニズムで腸内環境を改善する食品として、プロバイオ菌の生菌「プロバイオフィス」を配合したハーブカプセルタイプのサプリメントを発売している。同社では、同素材が持つ新しい作用メカニズムを「プロバイオフィス」以下「プロバイオ」や「プロバイオフィス」(以下「プロバイオ」)を冠した「エコーバイオフィス」と命名し、認知拡大を図っている。同サプリメントの産みの親である、フランスのCGD社のマリー・パスカル・ルプレイ・ルグラン社長に、同素材の持つ特異な効能について話を聞いた。



腸内環境改善といふと、プロバイオやプロバイオフィス、ルプレイ、プロバイオ

「ニュートリション・アクト」「プロバイオフィス」

「プロバイオフィス」を菌を選択的に増殖

フィスの持つ効能は、生きた乳酸菌・ビフィス菌を継続的に摂取すること、腸内の同種の善玉菌を増やそうというプロバイオでも、オリゴ糖など善玉菌のエサになるものを摂取することで善玉菌

の増加を図るプロバイオとも全く異なる。プロバイオ論者は、乳酸菌などを継続摂取すること、あなたがも同種の菌が腸内に定着するかのよう

に説明するが、実際には極めてまれにしかそのように、糖は善玉菌だけでなく悪玉菌のエサにもなっている弱点がある。プロバイオとプロバイオの双方の弱点を克服した、全く新しい作用メカニズムの腸内環境改善食品が「プロバイオフィス」だ。

つなごうは起らない。なぜなら、腸内では自分の腸に合った菌しか増殖定着できないからだ。一方、プロバイオ論者は、善玉菌のエサになるオリゴ糖を摂取することで腸内環境が改善すると主張するが、オリゴ

酸は、ハードタイプのチーズの製造にも広く使われており、食経験も豊富。マウス、ラット、ブタでの3週間の投与試験でも安全性を確認している。米国FDA(食品医薬品局)のGRAS(一般的に安全な食品)や欧州EFSA(食品安全機関)のQPS(安全と推定されるもの)としても認められている。

——具体的にどのよう
な作用メカニズムを持
つか。
ルプレイ、プロバイオ
フィスは簡単にいうと、
腸内のプロバイオ菌を選
択的に増やすことができ
る。より具体的にいうと、
生菌として腸まで届き、
腸内で一定期間活動する
とともに、プロバイオ酸
・酢酸などの短鎖脂肪酸
を加したという結果(健常
者18人対象も得ている。
また、実際の効果として
は、便秘・下痢症の60
人を対象にした第三者機
関でのモニター試験で
は、約8割の人が改善効
果を体感した。

——同素材の安全性は
確かめているか。
ルプレイ、プロバイオ
フィスは、ハードタイプの
チーズの製造にも広く使
われており、食経験も豊
富。マウス、ラット、ブ
タでの3週間の投与試験
でも安全性を確認してい
る。米国FDA(食品医薬
品局)のGRAS(一
般的に安全な食品)や欧
州EFSA(食品安全機
関)のQPS(安全と推
定されるもの)としても
認められている。