

注目素材「プロピオフィズス」

プロピオフィズス

(プロピオン酸菌粉末)

乳酸菌 腸で1層の住居を集める素材として、プロピオン酸菌は、エンタールチースなどのハードチーズ製造に使われ、チースアイを呼ぶ。腸に特有の大きな作用を内臓に与える。チースを介して腸増殖効果も認められ、米FDAのGRAS(一般に安全)と認められ、欧州でも安全食品として認められている。

プロピオフィズスは、ハードチーススター菌の製造に約70%の菌株を持つ仏のTANDBA社と、公団立産研研究所(イノバ)が共同開発したもので、STANDALAB社所産する約400種のプロピオン酸菌の中から、生理活性が強い菌株を絞り込んで選別されたもの。株と14株の混合菌粉末。

ニユートロシオン・ソクトでオフィズ(Probiotics)を、ACI、ロンズ(Probiotics)を海外の機能性素材の日本輸入で実績があるニユートロシオン・ソクト(東京都港区)が今春上市した。ニユーロシオン・ソクトで

プロピオフィズスへの関心の高まりの背景には、日本市場に今初めて登場したため独自の高い商品開発力が期待されているが、チースを産出している点で、その魅力を高めていく必要がある。

安全性については、マウス2日間、ラット及びマウス21日間の反復投与試験を、STANDALAB社研究所が実施し、いずれでも毒性は確認されなかった。

一方、機能性については、腸内環境改善効果が確認されている。

臨床試験では、18人の若く健康者を対象にプロピオフィズスを24日間摂取させた結果、腸内プロピオン酸菌が約5倍増加したことが確認されたほか、便秘・下痢症状のほとんどを改善させた。

試験では、約8割が摂取後の改善効果を感じたという。チースが、このほか、腸内のビフィズ菌と群生する、鉄・カルシウムなどのシリアル類吸収率向上などの働きも報告されており、同社では、腸内環境の改善、腸内環境の低下した若年層の腸内環境改善を訴求するターゲットとしてプロピオフィズスで腸内環境改善市場のシェア獲得を目指していると考えた。

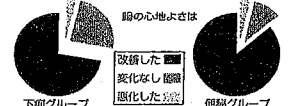
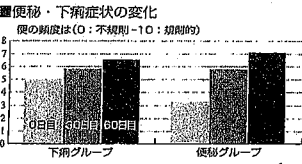
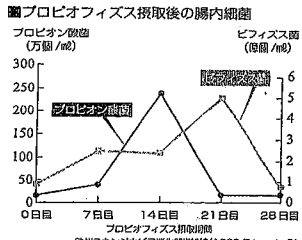
「第3のプロバイオティクス」

日本初上陸、高い体感で関心呼ぶ

ルでのバクテリウム供給のほかに、乳下食品への配合提案を進めており、市場で差別化出来るような体感性の高い関心を呼んでいる。プロピオフィズスのような一般食品への拡がりも期待されている。腸内環境改善食品として注目を定めている。

は、プロピオン酸菌の菌株で商品の優位性を示している。この菌株は、ネオトック販売を助産院などの食販路を主とする業態を中心に提案しており、すでに取り扱いを決定している。

このほか、腸内のビフィズ菌と群生する、鉄・カルシウムなどのシリアル類吸収率向上などの働きも報告されており、同社では、腸内環境の改善、腸内環境の低下した若年層の腸内環境改善を訴求するターゲットとしてプロピオフィズスで腸内環境改善市場のシェア獲得を目指していると考えた。



STANDA LABORATORY モニター試験(2005年)