

媒体名

健康食品新聞

掲載日

2008年4月23日

タイトル

注目の機能性素材2種類を上市  
「プロピオン酸菌」腸内環境を改良  
むくみに有効「カクタス濃縮粉末」

# 注目の機能性素材2種類を上市

## ニュートリション・アクト

### プロピオン酸菌

### 腸内環境を改良

## むくみに有効

## カクタス濃縮粉末

ニュートリション・アクト(東京都港区、☎03・5475・7313)は、腸内のプロピオン酸菌を選択的に増殖させるプロピオン酸菌「プロピオフィス」<sup>①</sup>と、サボテン果実であるカクタスフルーツ濃縮粉末「カクティネア」<sup>②</sup>の市場開拓を開始した。プロピオン酸菌は、乳酸菌やビフィズス菌と同様に「プロバイオティクス菌」の一種で、わが国は初めて販売となる。当面はサプリメントのOEMを中心に販売する。一方のカクティネアは生理活性が強い希少な天然色素成分を規格化している。飲料やゼリーなど一般食品やサプリメントに展開する方針だ。

カクタス濃縮粉末「カクティネア」は天然色素ベタレイン色素ア<sup>③</sup>はカクタスフルーツ素類を独自製法で抽出濃縮した。カクタスフルーツは含有量が少ない、希少な天然色素成分を規格化している。

カクタス濃縮粉末は食物繊維が多いことから、これを取り除く際に、有効成分インディカキサンチンを失わないように熱をかけた際に酵素で分子量を小さくし、フィラターをかけて濃縮・粉末化した。インディカキサンチンは4大天然色素(カロチノイド、フラボ

プロピオン酸菌はヒトの腸内にも存在しており、古くからハードチーズの製造時に使用され、特徴的な大きな穴(チーズアイ)を作る菌。すでにフランスのリール大学のアンリ・ペーレン教授がプロピオン酸菌を利用して腸内プロピオン酸菌を選択的に増やすことを発見している。今回発売された「プロピオフィス」<sup>①</sup>は、2種類のプロピオン酸菌(SI26株、SI41株)を混合した菌粉末。400種類以上のプロピオン酸菌からプロバイオティクス効果が高い乳由来の菌から選ばれた。機能性としては、①腸内環境の改善(便秘・下痢、過敏性腸症候群)

② ビタミンB群の補給(腸内でB群を産生) ③ ミネラル吸収の向上(鉄、カルシウムなど) ④ 大腸がん予防などが期待される。 「プロピオフィス」は、ハードチーズ製造に使用するスターター菌の世界7割のシェアを持つ仏・スタンダ社と仏国立農学研究所が10年間の研究の末開発した。ニュートリション・アクトでは高い体感効果があるとして着目し、日本では初めての輸入販売に着手した。カプセルのOEMを受託するほか、チルド食品への添加についてはユーザーと相談しながら市場展開を図っていく。 一方、カクタスフルーツ

ノイド、クロロフィル、ベタレイン)の一つである。この色素は、ビタミン系(赤系)とベタキサンチン系(黄色)に分けられ、インディカキサンチンは活性が約20倍高いベタキサンチン系に分類される黄色の成分である。機能性としては①むくみ改善効果②ダイエットサポート③抗酸化効果などが期待できる。むくみ改善効果では、カクティネア摂取によって尿量が2倍以上になり、体重増加も抑えられ、体内に溜まった過剰な水分を排泄する、むくみ改善効果が期待できる。このことから美容飲料や粉末飲料(ダイエットシエス)など美容やダイエットを訴求する商品に向けて、むくみ改善効果の付加価値が付与できるとして、市場開拓を進める。カクティネアはフランスのパイオセフエ社からの輸入販売である。