

# 第3のプロバイオティクス

## 国内初のプロピオン酸菌を上市

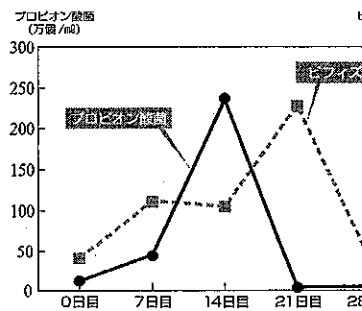
### ◆ニュートリション・アクト◆

（株）ニュートリション・アクト（東京都港区）はこのほど、腸内に住むプロピオン酸菌を選択的に増やす働きを持つプロピオン酸菌の混合菌粉末「プロバイオフィス」と、ウチワ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」の発売を開始した。メロン、グリンデイン、リカメン、AC-11など海外の機能性素材に対する国内展開で定評のある同社の新素材となる。両素材とも国内初上陸であり、同社が独占輸入販売権を持つ。特にプロバイオフィスは、伸張しやすい腸内環境改善市場において、差別化素材として注目を集めそうだ。

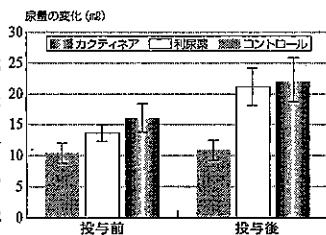
### プロバイオフィス カクティネア

プロピオン酸菌は、エメンタルチーズなどのチーズ製造に用いられるもの

■プロバイオフィスの腸内プロピオン酸菌増殖効果



■カクティネアのむくみ改善効果



機能性については、プロピオン酸菌増殖効果が臨床試験で報告されている。二〇一〇年九歳の健康者一八名を対象に、同素材を週間摂取してもらい、糞便中のプロピオン酸菌とプロピオン酸菌を測定した結果、腸内プロピオン酸菌が五倍以上増加した。また便秘や下痢症状を抱える六〇人を対象に、六〇日間の経口摂取試験を行い、試験前中後に便通の質、腹部不快感などに関するアンケートを実施したところ、約八割が改善効果を感じたという。同社では「体感効果の高さとリピータ性が期待できる」と自信を見せている。

一方、カクティネアは、むくみ改善効果と抗酸化作用が期待できる美容食品向けの機能性素材だ。カクタスフルーツ以外の食用植物からは発見されていないという稀少性の高いインディカキサンチンという天然色素を有用成分として規格化しており、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の複合素材として市場開拓を進める方針だ。

「プロバイオフィス」を訴

響も国内で検証済みだ。

同素材は、四〇種のプロピオン酸菌ライブラリーの中から、生理活性やストレス耐性が特に強い菌株として選ばれたS126株とS141株の混合菌末。製造はハードチンス製造で七〇%の世界シェアを持つとされる仏スタンダ社。同社と仏国立農学研究所が共同開発した。

求しながら、サプリメントのOEMを提案するところも、ヨーグルト、乳飲料、豆乳、ゼリーなど一般食品への配合提案も進める方針。こうした食品中での菌数安定性試験や風味への影響も国内で検証済みだ。