

媒体名	健康産業流通新聞	掲載日	2008年10月28日
-----	----------	-----	-------------

タイトル	特集「腸内環境改善」
------	------------

臨床試験で約8割が体感

プロピオン酸菌

プロピオン酸菌はエメンタールチーズなどのハードチーズ製造に使われ、チーズアイと呼ばれる特徴的な大きな穴を作る菌で知られる。チーズを介して欧州を中心に食経験も長い。また、腸内ビフィズス菌増殖効果があるとされ、乳酸菌・ビフィズス菌に続くプロバイオティクス素材として注目される。

㈱ニユートリシモン・ヤクトでは、プロピオン酸菌生菌を含む機能性食品素材として、プロピオフィズミンのカプセルバルク供給などを展開している。

同素材は、ハードチーズスターター菌の製造で約70%の世界シェアを持つ仏STANDA社と、仏国立農学研究所(INRA)が共同開発したもので、STANDA社が所有する約400種類のプロピオン酸菌株の中から、生理活性とストレス耐性の強い菌株として選ばれたSI26株とSI41株の混合菌粉末という。

機能性としては、臨床試験では、一八人の若い健康者を対象にプロピオフィズミンを一四日間摂取させた結果、腸内ビフィズス菌が約五倍に増加したことが確認されたほか、便秘・下痢症状のヒト六〇人を対象とした試験では、約八割が摂取後の改善効果を体感したというデータがある。