

平成 29 年 3 月

〈ニュースリリース〉

東海漬物株式会社

漬物から、腸内環境改善、美肌、集中力向上に 有用な植物性乳酸菌を発見！

～日本農芸化学会 2017 年度大会にて発表～

東海漬物株式会社(本社:愛知県豊橋市、社長:永井英朗)漬物機能研究所は、漬物から発見された乳酸菌に腸内環境改善、美肌、集中力向上効果があることをヒト試験にて実証しました。

この研究結果を 2017 年 3 月 17～20 日に京都市で開催された《日本農芸化学会 2017 年度大会》において、「漬物由来乳酸菌 *Lactobacillus plantarum*(ラクトバチルス・プランタラム)TK61406^{*1} の摂取が腸内環境、肌状態および集中力に及ぼす影響」と題し、漬物から分離した乳酸菌の健康機能について発表しました。

研究の概要

ヒト試験は、20 歳以上 50 歳以下の成人男女 30 名に、試験食品を 12 週間連続摂取していただきました。

30 名のうち、15 名は乳酸菌 *Lactobacillus plantarum*(ラクトバチルス・プランタラム)TK61406 を 1 日 25 億個摂取する“試験食群”、残りの 15 名は乳酸菌のっていないプラセボ食^{*2}を摂取する“プラセボ食群”の 2 グループに分け、試験食品を①摂取する前、②摂取中(4 週後・8 週後・12 週後)、③摂取終了から 4 週後の時点で各種検査を行いました。

その結果、2 グループを比較すると、試験食群において下記 1～3 の作用が確認されました。

[結果 1]

試験食群の“便中ビフィズス菌数”^{*3}が有意に増え、“アンモニア濃度”^{*4}が有意に減少した(図 1、2)

[結果 2]

試験食群の“顔肌の目立つ毛穴数”が有意に減少した(図 3)

[結果 3]

試験食群の“計算時間”が有意に速くなった(図 4)

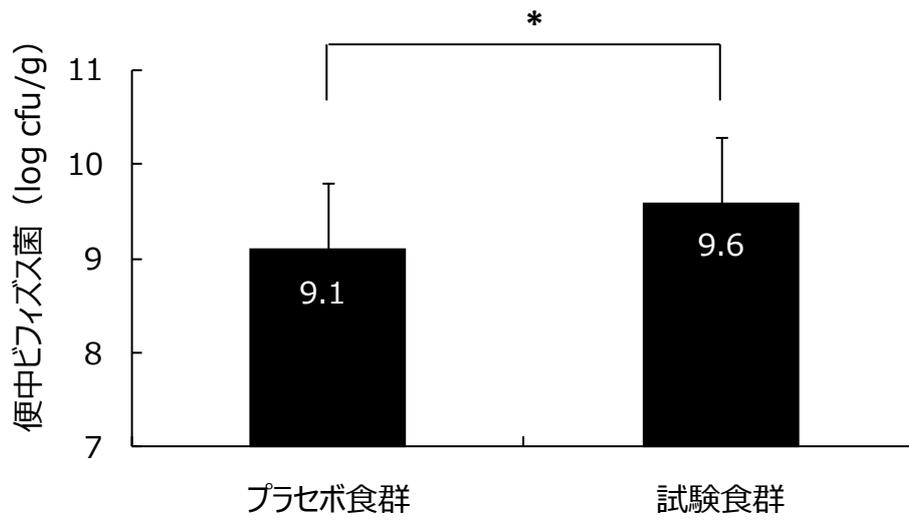


図 1 摂取 12 週後の便中ビフィズス菌数
* 有意差あり : $P < 0.05$

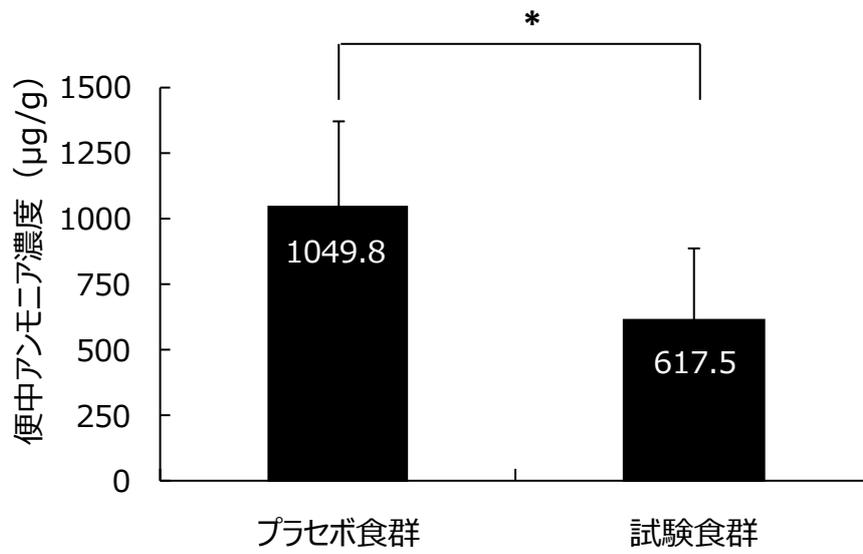


図 2 摂取 12 週後の便中アンモニア濃度
* 有意差あり : $P < 0.05$

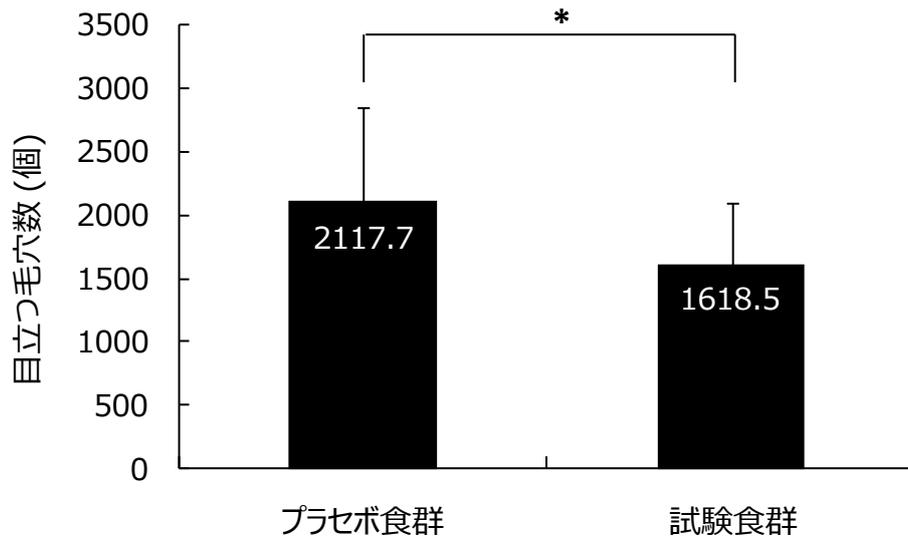


図3 摂取12週後の顔肌の目立つ毛穴数

*有意差あり： $P < 0.05$

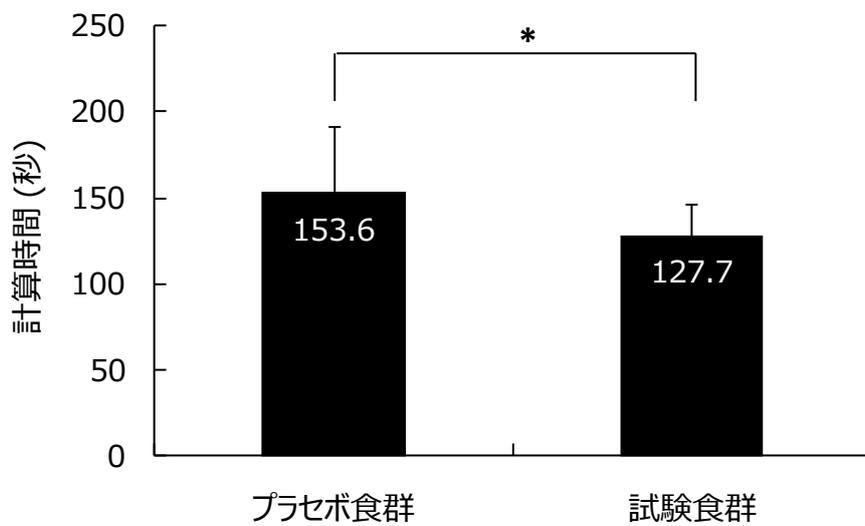


図4 摂取4週後の計算時間

*有意差あり： $P < 0.05$

以上の結果から、漬物由来乳酸菌 *Lactobacillus plantarum*(ラクトバチルス・プランタラム)TK61406 のヒトでの有用性が示されました。

用語の説明

※1 【*Lactobacillus plantarum*(ラクトバチルス・プランタラム)TK61406】

東海漬物が自社製品から独自に分離した生姜漬由来の乳酸菌。胃酸と胆汁酸に対して高い耐性を示し、腸内環境改善作用と免疫活性作用を有する乳酸菌として特許取得済み(特許第 6052721 号、発明の名称「新規乳酸菌」)。

※2 【プラセボ食】

試験食と区別のつかないように作成した、有効成分(今回で言うと TK61406 株)が含まれていない食品。試験で得られた結果が、本当に試験食によるものかを判断するために用いられる。

※3 【ビフィズス菌】

ヒトの腸内に多く生息している有用な菌。ヒトに有益な作用をもたらす微生物である、プロバイオティクスの代表菌種。

※4 【アンモニア】

腸内環境の悪化を示す“腐敗産物”の代表物質の1つ。