

乳酸菌

We are pursuing [High-end] to be a top company using the fusion technology of traditional and cutting-edge science.

Lactic Acid Bacteria

乳酸菌は、ヨーグルト、チーズなどの乳製品や、漬物などの伝統的発酵食品に不可欠な微生物として、人々の食生活と深く関わってきました。

「乳酸菌」と一言と言っても、その種類は多く、また、それらの持つ機能性も非常に多岐にわたります。代表的なものとして、**整腸作用、免疫賦活作用、コレステロール低減作用**などが報告されています。乳酸菌によるこれらの作用は、有機酸などの代謝産物によるものだけでなく、菌体構成成分が働く場合もあることが、近年の研究により明らかになりつつあります。

東洋新薬の乳酸菌は、現代社会における様々なニーズに応えるべく開発されました。由来や機能性など、多種多様な特徴を持ったこだわりの乳酸菌を取り揃えています。

東洋新薬の乳酸菌に期待される効果



サポート乳酸菌® FG 花粉症諸症状緩和作用

▶▶▶ 長期摂取により、花粉症特有の諸症状を緩和

症状	摂取前	摂取1ヶ月後
水っばな	2.1	1.2
くしゃみ	2.2	1.1
鼻づまり	1.8	0.9
鼻のかゆみ	1.5	0.8
目のかゆみ	2.5	1.2
涙目	1.3	0.6

花粉症を患う成人男女にサポート乳酸菌®FG200mg/日を1ヶ月間摂取してもらい、花粉症の典型的な6つの症状について摂取前後での症状スコアを比較しました。

花粉症諸症状を緩和

No.005-1488

サポート乳酸菌® YM 抗ウイルス作用

▶▶▶ ウイルス性の下痢の発症を抑制

RV状態	対照群 (%)	YM群 (%)
RV非免疫	90	48
RV免疫	52	3

母マウスに0.1%サポート乳酸菌®YM含有食を出産6週間前から摂取させ、その仔マウスにロタウイルス(RV)を感染させた時の下痢発症率を調べました。

ロタウイルス感染による下痢発症を抑制

No.006-1324

韓流乳酸菌® KL 体重増加抑制作用

▶▶▶ 高脂肪食を継続摂取したときの体重増加を抑制

食餌	体重 (%)
高脂肪食群	18.4
KL + 高脂肪食群	16.8

マウスに1%韓流乳酸菌®KLを含有した高脂肪食を24日間摂取させ、体重の変化を観察しました。

高脂肪食摂取に伴う体重増加を抑制

No.006-1220

韓流乳酸菌® AC コラーゲン産生促進作用

▶▶▶ 皮膚におけるコラーゲンの産生を促進

群	コラーゲン量 (対照群を100としたときの相対値) (%)
対照	100
AC	113

胎児皮膚由来線維芽細胞に韓流乳酸菌®AC抽出液を添加し、コラーゲン量を測定しました。

コラーゲン産生を促進

No.007-1096