

- 食品
- 食品添加物
- 化粧品
- 医薬部外品



北海道産等植物由来 『植物発酵エキス』

**技術
資料**

約60種類の植物を厳選し、伝統製法で発酵・熟成



約60種類の野菜・果物・海藻などの原料は、4種(バナナ・レモン・キウイ・アボカド)を除き、すべて国産を使用し、その大半は北海道産です。原料の力を最大限に生かす組み合わせとバランスを考慮し原材料を厳選。水や添加物は一切使用せず、自然の力を最大限に生かして製造しています。

原料の仕込みは、作物それぞれの匂、味、成分のバランスを見ながら、複数回に分けて行っています。

発酵には、原料に由来する菌によって発酵させる伝統製法「自然発酵」を採用し、厳格な環境管理の下伝統的な製法を守っています。

独自の原料配合と仕込み順序で製造され、熟練の製造スタッフの手により一定の風味に整えられた植物発酵エキスは、赤ちゃんからお年寄りまで、安心してお召し上がりいただけます。

■ 期待される機能性

- ◎ 整腸作用 ◎ 肝機能の向上
- ◎ 免疫調整作用 ◎ 抗酸化作用 (アンチエイジング)

■ 表示名称例

- ◎ 植物発酵エキス
(甜菜糖、大根、リンゴ、ニンジン、その他)など

■ 用途提案

- ◎ ドリンク剤
- ◎ サプリメント

■ 品質規格

原料	57種類の植物 (2020年6月現在)
一般生菌数	100 cfu/ml 以下
真菌数	10 cfu/ml 以下
大腸菌群	陰性
pH	4.0 未満
Brix	45~55%
重金属(ヒ素)	不検出
重金属(鉛)	不検出

■ 製造工程



■ 出荷形態

入目	20kg 缶
賞味期限	製造日より2年
保存条件	高温多湿を避け、冷暗所に保存

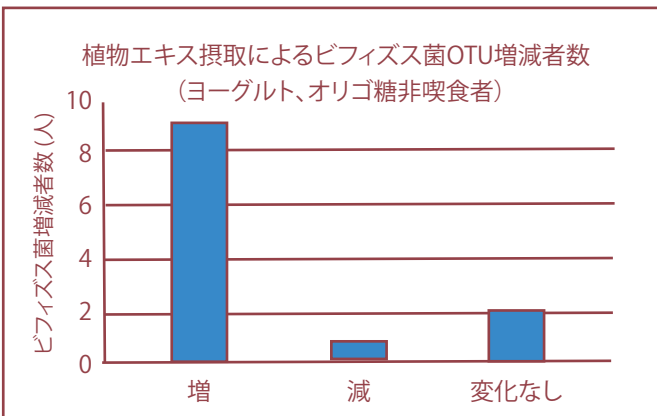
お問い合わせ

北海道産等植物由来『植物発酵エキス』

■ 整腸作用



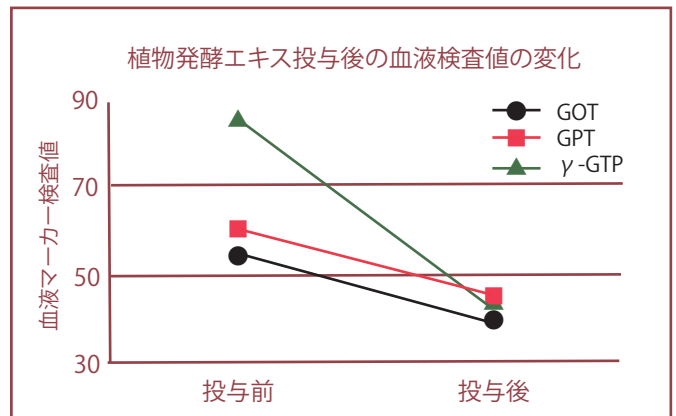
24人の被験者(19歳~24歳の男性17名、女性5名)に100ml/日の植物発酵エキスを2週間摂取してもらい、摂取前、摂取後7日目および14日目、摂取中止後21日目に糞便サンプルを回収し、腸内細菌叢解析技術(新T-RFLP方)を用いて解析したところ、植物発酵エキスの摂取がビフィズス菌を増加させ、クロストリジウムの割合を減少させる可能性が示唆されました。このことから、植物発酵エキスには、整腸効果があると考えられます。



■ 肝機能障害への効果



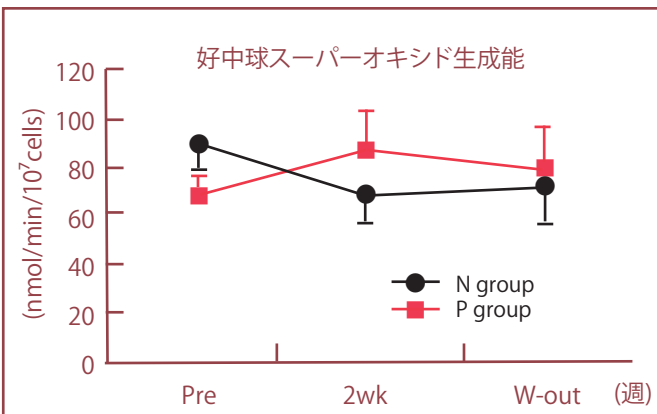
肝機能障害にて内科外来通院中の患者20名(平均年齢57.6歳、男性14名、女性6名)に植物発酵エキス50cc/回を1日3回、8週間摂取してもらい、血液マーカーについて分析したところ、GOT、GPT、 γ -GTPで有意に改善効果が認められました。このことから、植物発酵エキスには肝機能障害を有する患者に改善効果があると考えられます。



■ 免疫調整機能の示唆



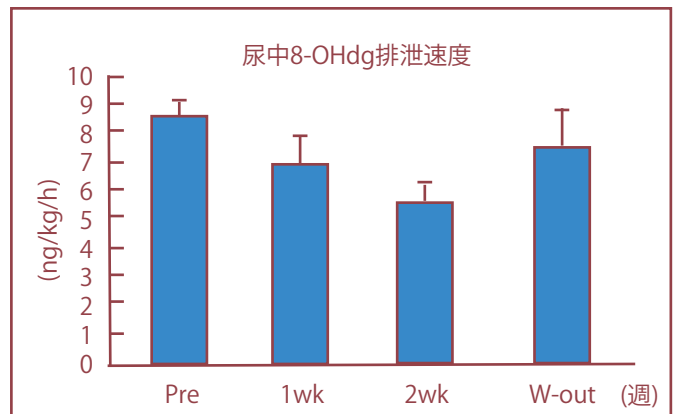
健康な若年被験者17名に100cc/日の植物発酵エキスを2週間摂取してもらい、好中球のスーパーオキシド生成能を評価したところ、摂取前に比べ、摂取2週間後および摂取中止後はN群とP群の値が群間で等しくなる結果が認められました。このことから、植物発酵エキスには免疫調整機能があると考えられます。



■ 抗酸化作用 (アンチエイジング)



健康な若年被験者17名に100cc/日の植物発酵エキスを2週間摂取してもらい、尿中8-oHdGの排泄速度を測定したところ、2週間後の値が、摂取中止後よりも優位に低下する結果が認められました。このことから、植物発酵エキスにはDNA酸化損傷を抑制する(アンチエイジング)効果があると考えられます。



お問い合わせ