

- 食品
- 食品添加物
- 化粧品
- 医薬部外品



北海道産

『ライラック乳酸菌® ライラック01株』

機能性表示

ヘルシーDo

特許技術

技術
資料

生きて腸の奥まで届き、腸内環境と腸内フローラを効果的に整える乳酸菌



ライラックは、初夏に白や紫の可愛い花を咲かせる北方の樹木です。札幌市の木に指定されています。

■ 期待される機能性

- ◎ 排便頻度と糞便状態の改善
- ◎ 腸内細菌叢(腸内フローラ)の改善
- ◎ 下痢や便秘の予防
- ◎ LDLの低下

■ 用途提案

- ◎ 健康食品
- ◎ 機能性食品

■ アレルゲン

大豆

■ 分析値(100g中)

エネルギー	338 kcal	数値はあくまでも分析例です。 含有量を保証するものではありません。
たんぱく質	26.9 g	
脂質	16.0 g	
炭水化物	36.8 g	
食塩相当量	0.46 g	

■ その他

入目	1 kg
パッケージ	脱酸素剤, アルミ袋
賞味期限	製造日より3年(未開封)
保存条件	高温多湿を避け、常温、遮光で保存

「ライラック乳酸菌®」には、有孢子性乳酸菌lilac-01株とオカラ粉末が含まれています。

有孢子性乳酸菌は、芽胞を形成するので、熱・酸素・乾燥・胃酸・胆汁酸に耐性があります。摂取した有孢子性乳酸菌のほぼ100%が腸管に到達し、腸管で乳酸を生成するので、世界中で広くプロバイオティクスとして使用されています。lilac-01株はライラックの花からアテリオ・バイオ(株)が単離した特許株です(特許第5006986号)。

オカラは健康的な素材(ノンコレステロール、低カロリー)で、多くの栄養成分と機能成分(ビタミンE、カルシウム、大豆タンパク質、イソフラボン、サポニン)を含んでいます。さらにオリゴ糖と食物繊維(ラフィノース、スタキオース)も含んでいるので、便秘防止食品(プレバイオティクス)として使われています。このオカラを、腸の隅々まで「lilac-01株」と「腸内細菌の栄養」を届ける乗り物として利用する特許製法(特許第6306170号)で、効果的に、腸内環境と腸内フローラを改善することができるため、従来の乳酸菌製剤とは体感が違います。

原料はすべて植物由来です。(乳成分を使用していません)

■ 機能性表示ヘルスクレーム例

本品には、生きて腸まで届く有孢子性乳酸菌 (*Bacillus coagulans*) lilac-01が含まれています。有孢子性乳酸菌 (*Bacillus coagulans*) lilac-01は、便秘傾向の方の便性(便の量、形)と便通(回数、残便感)を改善することが報告されています。

■ 摂取目安量

原料として	210 mg / 日
乳酸菌として	1 x 10 ⁸ cfu / 日

■ 品質規格

原料	おから粉末 グルコース 有孢子性乳酸菌 (<i>Bacillus coagulans</i> lilac-01)
一般生菌数	3 x 10 ³ cfu / g 以下
大腸菌群	陰性
ライラック乳酸菌®	4.8 x 10 ⁸ cfu / g 以上

お問い合わせ

Ver.2304

きたぐにせいかつしゃ
株式会社 北国生活社

〒063-0061 札幌市西区西町北6丁目1-1 ユニビル2階
TEL 011-887-7970 FAX 011-887-7971
Email info@northlife.co.jp WEB www.northlife.co.jp

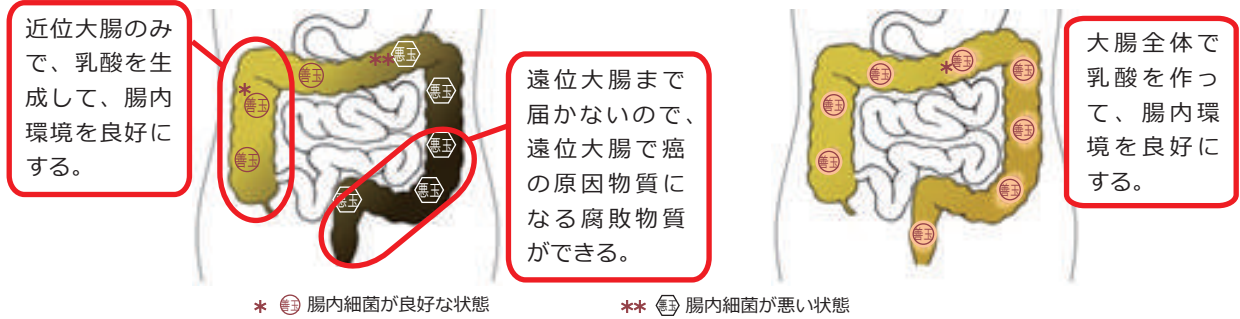
北海道産『ライラック乳酸菌® ライラック01株』

■ 大腸全体の腸内環境を調整

従来の乳酸菌は遠位大腸に到達して乳酸を産生することができないため、遠位大腸の環境はアルカリ性です。一方、ライラック乳酸菌®は遠位大腸に到達して乳酸を生成することができるので、遠位大腸の環境は腸内細菌が腐敗物質をつくることのできない弱酸性です。動物実験で、腸内細菌が人間にとって不可欠な短鎖脂肪酸を生成していることも確認しています。

< 従来の乳酸菌 >

< ライラック乳酸菌® >

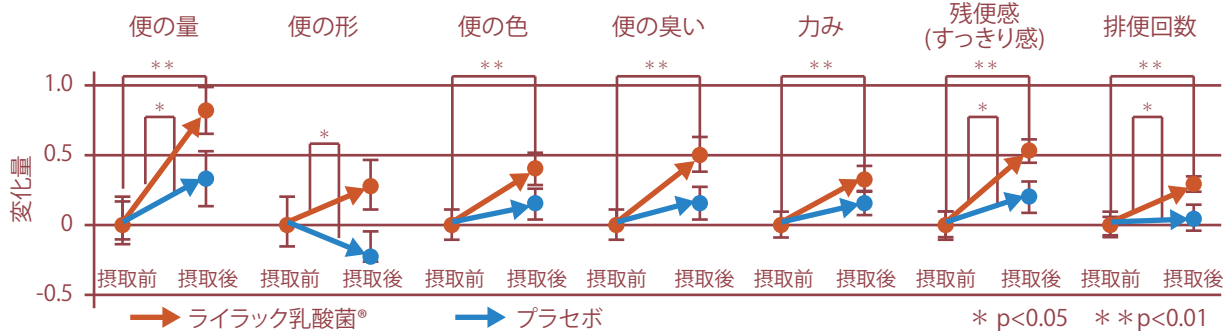


■ 機能性便秘の人の便通と便性を改善



ライラック乳酸菌® (バチルス コアグランス lilac-01株とオカラ粉末) の便通・便性への影響を明らかにするために、日本人の便秘傾向のある健康なボランティアを対象にランダム化二重盲検プラセボ対照ヒト介入試験を実施しました (n=297)。被験者は、1日1回2gのプラセボ (オカラ粉末) または試験食 (ライラック乳酸菌®, 1×10^8 CFU) を2週間摂取しました。機能性便秘の試験食群では、摂取前1週間と摂取後第2週の便量、残便感、排便回数1日当たりの平均変化値が、プラセボ群と比較して、有意に改善され ($P < 0.05$)、便の色と臭いの平均変化値には改善傾向がみられました ($P = 0.07$)。一方、全被験者と非機能性便秘の試験食群では、便量の増加傾向がありました ($P = 0.06$, $P = 0.07$)。以上のことから、ライラック乳酸菌®は、機能性便秘の被験者の便通・便性を、効果的に改善することが示されました。

< 便通と便性の変化 (ライラック乳酸菌®摂取(2週間)の前後比較) >



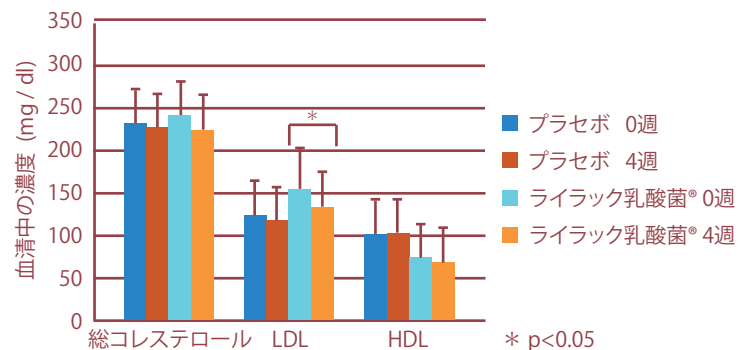
Minamida K et al. Effects of dietary fiber with *Bacillus coagulans* lilac-01 on bowel movement and fecal properties of healthy volunteers with a tendency for constipation. Biosci Biotechnol Biochem. 2015;79(2):300-6.

■ 4週間でLDLが少し高い被験者の脂質代謝を改善



ライラック乳酸菌®がヒトの脂質代謝に及ぼす影響を調査しました。血清総コレステロール値が180mg/dl以上の被験者を対象とした二重盲検プラセボ対照並行デザイン試験の臨床試験を行いました。被験者はランダムに2つのグループに分けられ、豆乳入りプラセボパン (またはライラック乳酸菌®を含む豆乳入り試験パン、ライラック乳酸菌®数1日当たり 10^7 cfu) を、1日1個 (40g)、4週間それぞれ摂取しました。ライラック乳酸菌®群は血清中のLDLコレステロールを有意に低下させましたが ($p < 0.05$)、プラセボは有意な変化を示しませんでした。以上のことより、ライラック乳酸菌®のヒトの脂質代謝を改善する可能性が示唆されました。また、動物実験で、中性脂肪が低下することを確認しています。

< ヒト血清中コレステロール値の変化 >



2013年北海道食品昨日報告会「ヒト臨床システムを活用した食品の機能性」食品のヒト介入試験事例報告要旨集

お問い合わせ