

ディストリビューターと主宰会社のための

いま知っておきたい

# 素材原料

Materials

第53回

## 腸内環境改善素材

善玉菌を増やし健康的な生活をサポート  
メーカー4社のイチオシ素材

**18年は乳酸菌飲料が多く登場  
腸内環境改善市場は活況を呈す**

2018年は大手メーカーが「身体を守る」というキーワードで、こぞって乳酸菌飲料を投入した。機能的表示食品を見ても、「腸内環境」について表示した食品が100品目を超えており、引き続き腸内環境改善市場は活況を呈している。

腸内細菌には「善玉菌」「悪玉菌」「日和見菌」の3種類がある。日和見菌は、善玉菌が優勢だと

良い働きをするが、悪玉菌が優勢になると悪い働きをして、腸内に悪影響をおよぼすという。そこで、乳酸菌やビフィズス菌などを摂取して、腸内の善玉菌を増やすことで、さまざまな体質改善に役立つと言われている。今回はメーカー4社のこだわりの腸内環境改善素材を紹介する。

## ヘルス&ウェルネスパートナーズ ナリネ菌

60年以上の食経験を  
持つ  
赤ちゃん由来の  
乳酸菌

2018年3月創業のヘルス&ウェルネスパートナーズ(本社東京、綿貫雅一社長、電話03-6279-1058)は、赤ちゃん由来の乳酸菌「ナリネ菌」の普及に努めている。

「ナリネ菌」は、アルメニア共和国科学アカデミー微生物研究所のエルゼンキヤン博士が、孫娘「ナリネ」の胎便から発見した乳酸桿菌。1953年の発見以来、東欧諸国で母乳の代用や健康食品として親しまれているという。

ヒト由来の「ナリネ菌」は、人体への親和性の高さや、生きて腸まで届く耐酸性が強み。腸内で2週間生存できる定着性にも注目だ。善玉菌の再生を助け、ウェルシュ菌や大腸菌など、悪玉菌の増殖を抑制することによる腸内

環境の改善が期待できるという。

ビフィズス菌とラクト菌を比較対象に、ナリネ菌の耐酸性を測った実験では、3種類の菌をpH3.0の塩酸溶液に浸し、15分ごとに生菌数の変動を観察した。その結果、ビフィズス菌は30分で、酸に強いとされるラクト菌も1時間で死滅する中、「ナリネ菌」は2時間経過後も約10%以上が生存していることを確認した(グラフ1)。

「60年以上の歴史と豊富なエビデンスを持つ『本物の乳酸菌』を、日本国内に普及し、健康で明るい社会作りに貢献したい」(綿貫社長)

(グラフ1) 耐酸性試験(pH3.0、塩酸)

