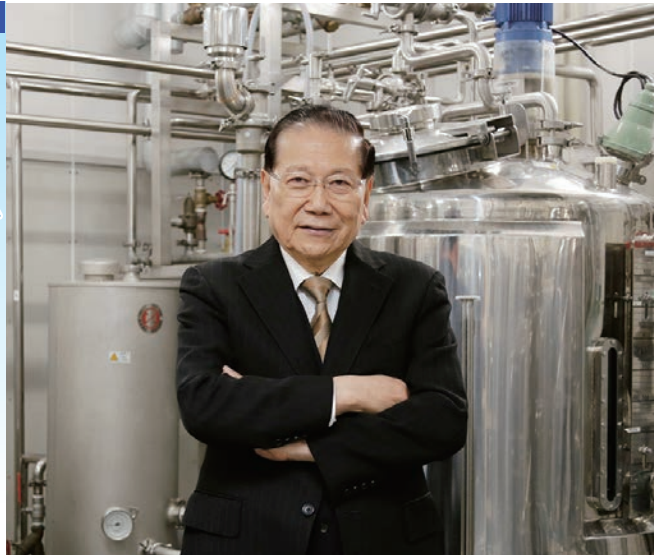


「菌の多様性が生み出す乳酸菌生産物質の世界」 16種35株、唯一無二のワンチームが健康に寄与



光英科学研究所 代表取締役会長 村田 公英 氏

半世紀以上にわたる乳酸菌研究によって生み出した食品原料「乳酸菌生産物質」の開発、製造販売を行う(株)光英科学研究所(埼玉県和光市、☎048-467-3345)。ここ数年の健康意識の高まりを受け、同社原料の引き合いが強い。特にコロナ禍で免疫への関心が寄せられ、乳酸菌生産物質が注目を集めている。同社代表取締役会長の村田公英氏は「16種類35株の有用菌群を組み合わせた当社原料は、それぞれの個性が相互的に作用するいわば多様性を持った食品素材」と話す。あらゆる健康課題を抱える現代において、菌の多様性が生み出すさまざまな作用が重要となっている。

有用菌16種35株のワンチーム 唯一無二の“チームKOEI”

腸内細菌への関心が高まり、消費者の認知が拡大した乳酸菌。最近では腸内で代謝される有用物質に注目が移行し、研究が進んだ昨今では、腸内の善玉菌が作り出す短鎖脂肪酸にも関心が寄せられている。短鎖脂肪酸はヒトが健康に生活していくのに必要不可欠な物質。同社が開発、製造した乳酸菌生産物質は、製造工程中で乳酸菌やビフィズス菌が作りだすこれらの短鎖脂肪酸を含めた有用物質を丸ごと製剤化している点が特長。“有用物質をダイレクトに摂取できる機能性素材”として年々認知が拡大している。

同社が乳酸菌生産物質を開発したのは約20年前。乳酸菌やビフィズス菌など、元菌として厳選した16種35株の有用菌群は、それぞれの作用を相乗的に高める強固なワンチームとなった。長年の研究によって開発した独自の共棲培養法で培養されることで、特徴的な代謝産物を産み出すことに成功。完成された菌の組み合わせは、菌のバランスや強さが確固たるものとして確立しており、培養を何度繰り返しても



2018年に第二工場が竣工

その構成が崩れず、維持され続けている。新たに作り直そうとしても作れない、まさに同社が生み出した“チームKOEI”として唯一無二の健康食品素材となっている。

乳酸菌生産物質の多様性が 腸内フローラを救う

同社が手掛ける複合乳酸菌生産物質は、有用物質をダイレクトに摂取できる機能性素材として現在国内外からの引き合いが増えているという。今年2月に会長に就任した村田公英氏は「現在、世界では多様性が求められる時代に突入した。多様性とは、さまざまな種類が存在し、変化して創造される世界。そして、違うものたちが協働して調和する世界といえる」とし、「多様性と聞くとすぐに乳酸菌生産物質が本来持つ働きに繋がっているのではないかと感じる」と話す。16種35株の有用菌群がそれぞれの個性で作用を発揮し、補完し合うまさに多様性によって成立しているという。「乳酸菌生産物質は、腸内に棲む微生物であるビフィズス菌や乳酸菌を厳選したうえで、日本食品分析センターで同定済みの16種35株という多くの種類によって集大成したワンチーム。日々、人間の腸内細菌が代謝している健康物質を体外の工場場で再現し、皆様の健康生活に取り入れていただきたいという考えのもと開発した。私たちの健康を守ってくれているおなかの中の腸内細菌は、多様性の中で人間と共に人生を歩んでいるパートナー」と説明する。これを科学的に裏付けるように同社ではメタボローム解析も実

施している。当時健康食品業界としては珍しかったメタボローム解析にいち早く踏み切り、乳酸菌生産物質の機能性に関する作用機序解明にも注力した。メタボローム解析の結果、GABAをはじめ、イソフラボンやオルニチン、レスベラトロールなど34のペプチドを含む352種類にのぼる有用な代謝物を発見している。

体感の良さに、業界から熱視線 国内外から引き合い

同社乳酸菌生産物質はエキスタイプの『Sixteens®』、粉末タイプの『FF-16®』の2種類を揃える。熱に強く加工しやすい特性を持ち、嫌な匂いも無く対象素材の風味を損ねないとして、サプリメントはもちろん一般食品への応用も検討されるなど、応用範囲を広げている。採用企業からは、「明確な体感が得られる」としてリピートも多いのが特長だという。また、化粧品原料としての引き合いも強く、海外企業からの注文は年々増加傾向に。村田会長は「より多くの人に複合乳酸菌生産物質の効果を体感して頂きたい」とし、国内はもちろん海外への展開も注力していくという。

国内外のメーカーから問い合わせが相次いでおり、同社原料への引き合いが強まっている。これを受け同社では製造体制の強化を決定。発酵タンクの増設に着手し、このほど工場環境が整い増産を構築した。これまで注力してきた健康食品や栄養補助食品市場に加えて、一般食品や飲料など、新たな食品カテゴリーに向けた供給に本腰を入れていく。



2019年に創業50周年を迎えた

増産体制確立へ 月産20トン規模に

乳酸菌生産物質を製造するのは本社施設に隣接する自社工場。乳酸菌生産物質メーカーでは初となる「原材料」、「製品」の2分野でGMP適合認定をダブル取得している。より厳しい品質管理が求められる一般食品原料としての採用に向け、道筋を大きく開いた格好だ。現在サプリメントへの採用が多いが、一般食品原料としての採用は複数の案件が平行して進んでおり、今回の発酵タンク増設はそうした需要に対応するため。村田会長は「これまで数多くの食品メーカー担当者と打ち合わせを行ってきたが、年々乳酸菌生産物質への関心が高まっていることを実感している。素材の実力を知ってもらおうにつれ、担当者の商品開発に対する熱量が上がっている」とし、オープンマーケット進出への手応えを語る。工場では従来設置している発酵タンク3基(容量1トン)に加え、今回新たに2トンのタンク1基を追加した。設備の増強により、製造能力は飛躍的に向上。月産で20トンレベルの製造が可能となった。

人の健康は乳酸菌の「菌体」から「代謝物」の時代に。



乳酸菌16種35株の共棲培養技術

腸内善玉菌群代謝物「複合乳酸菌生産物質」

圧倒的な品質力にて働きかけ明確な体感による高いリピート率と信頼性を獲得しています。

腸内フローラ由来の16種35株の乳酸菌チームが作りだしたのが「複合乳酸菌生産物質」Sixteens® FF16®です。国際的安全基準であるGLP適合施設で90日間長期安全性と、有名大学にて栄養生理学的安全性の試験を行っております。



koei-science.com

検索

健やかな健康維持・増進のために

株式会社 光英科学研究所

〒351-0115 埼玉県和光市新倉5-1-25 TEL: 048-467-3345 FAX: 048-467-3374