

乳酸菌生産物質

■肌改善に乳酸菌生産物質内の「トリリノレイン」が関与

乳酸菌生産物質の老舗である**光英科学研究所**では、複合乳酸菌生産物質「FF-16[®]」の製造と原料・OEM供給を行っている。機能性研究において、善玉菌の増加と悪玉菌の減少、便通・便性・便臭改善、血糖値や血

中脂肪など生活習慣病関連での有効性などを確認済み。メタボローム解析によりヒトに有益とされるペプチド34種を含む352種類（不飽和脂肪酸、ポリフェノール、リン脂質など）が特定されている。

最近では城西大学と共同で行った乳酸菌代謝産物粉末の経口摂取での皮膚バリア機能改善に関する作用機序についての論文が、昨年12月にスイスの科学ジャーナル紙「Nutrients」に掲載された。皮脂量と水分量の両方を改善することから、美容分野はもちろん、アトピー性皮膚炎の乾燥肌改善なども期待できる。なお継続研究により、この機能性関与成分として、代謝物の中で保湿効果をもつ「トリリノレイン」が関与していることを突き止めた（特許申請中）。この結果は3月の日本薬学会第139年会で発表された。

提供される製品（原料）は、16種類35株（ビフィズス菌類4株、乳酸球菌類10株、乳酸桿菌類21株）を共棲培養させたもので、乳酸菌類（死菌）と代謝産物が含まれている。液体とバインダーなしの100%粉末の2種

類の原料を揃える。16種類35株の共棲培養による乳酸菌生産物質が評価され、体感性も高く、サプリメントや一般食品で好調に動いている。海外からの問い合わせも増え、機能性表示も視野に入れて進めている。なお健康機能だけでなく、食品の物性改善や自然な風味を引き出しておいしくする効果が判明していることから、一般食品にも提案を進めている。無添加食品への流れに乗って、これから期待できる素材である。