

関係各位

プレスリリース

株式会社 ニュートリション・アクト  
2008年4月14日

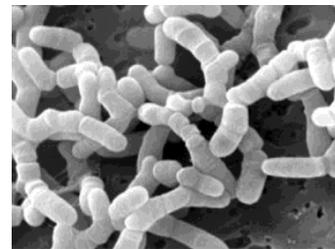
【新食品原材料 情報】

プロバイオティクスの新しいかたち

アルプスのチーズ発酵菌由来 プロピオフィズス

-仏 国立農学研究所との共同研究。80%の体感を裏付ける圧倒的なビフィズス菌増殖効果

株式会社ニュートリション・アクト(東京都港区)は、乳由来の新規プロバイオティクス菌、プロピオフィズス(2種プロピオン酸菌株の混合粉末)の粒製品及び原料菌末の販売を開始する。



チーズアイはプロピオン酸菌が作る

生まれながらに持っている腸内のビフィズス菌バランスをブルーフローラいい、ひとりひとりで異なり、健康に重要な役割を担っている。

ハードタイプのナチュラルチーズ(エメンタールチーズ、コンテチーズなど)に含まれるプロピオン酸菌は、この生まれながらのビフィズス菌(ブルーフローラ)を選択的に増やすことが、最近の研究で明らかになっている。

プロピオフィズスは、チーズ用プロピオン酸の世界約7割のシェアを持つスタンダ社(仏、カーン)と仏 国立農学研究所(INRA)の10年間にわたる共同研究の成果。スタンダ社が保管する400種以上のプロピオン酸菌株の中からプロバイオティクス用に選びぬかれた効果の高いプロピオン酸菌である。

プロピオフィズスは生きて腸に届き、一定期間腸内で活発な代謝活動を行い、腸内のブルーフローラを改善する作用が、最新のDNA解析と臨床試験によって明らかになっている。

便秘/下痢症の被験者で実施したモニター試験では、参加者の約80%が本品の購入を勧めると回答した。確かな効果とリピーター獲得が期待出来る製品で、チルド向けの菌末原材料と、粒バルクでの供給が可能。

お問い合わせ先

株式会社ニュートリション・アクト

担当:鈴木

〒108-0074 東京都港区高輪 1-5-4 常和高輪ビル1F

TEL:03-5475-7313 FAX:03-5475-7314

HP URL: <http://www.n-act.co.jp/>

E-Mail: [h-suzuki@n-act.co.jp](mailto:h-suzuki@n-act.co.jp)