

Bacillus mesentericus

バチルス・メセンテリカス

ビフィズス菌を増殖させる糖化菌

(分類:ナットウ菌)

(糖化菌末)

■「糖化菌」って何？

糖化菌は、「アミラーゼ」を産生し、食物中の「デンプン」等の炭水化物を「糖」をつくり出す菌です。

■「糖化菌」は、何をしているの？

糖化菌がつくり出す「糖」は、ビフィズス菌、乳酸菌などの益生菌の栄養となり、増殖をサポートします。

■「糖化菌」は、どこにいるの？

糖化菌は主に小腸の上部に棲んでいます。日本では昔から、大豆の発酵食品「納豆」をつくるために使われています。

*「プロバイオティクス(probiotics)」とは、生体の健康を保つために有用な性質をもつ、生きている微生物です。

「東亜の糖化菌」の特徴

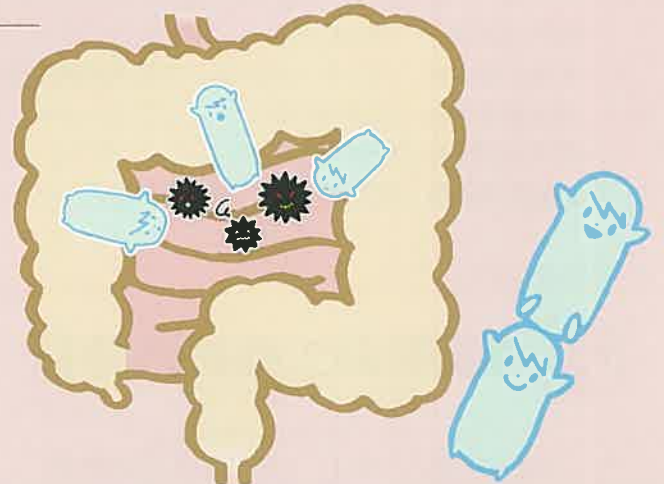
1. 耐久性の高い組織(芽胞)に覆われているため、胃酸・胆汁酸の影響を受けずに、生きたまま腸まで届きます。
2. 馬鈴薯の表皮より分離された植物由来の菌です。
3. 医薬品にも使用されている実績を持ち、GMP工場にて製造しています。



糖化菌 顕微鏡写真

東亜のBacillus mesentericusは

- 乳酸菌、酪酸菌との相乗作用について、多くの研究知見を持っています。
- 医薬品への使用実績があります。
- 医薬品、食品、動物用に幅広い知見を持った、信頼性の高い菌です。



Bacillus mesentericus TO-A

健康の源は腸にある

小腸に棲みついている益生菌を代表する糖化菌は、他の善玉菌の増殖を助けることで悪玉菌の働きを抑えます。腸内細菌のバランスを整えることにより、健康に有益な影響を与えます。

アミラーゼ産生で乳酸菌・ビフィズス菌の増殖をサポート

- ・糖化菌は、小腸の上部に棲んでいる菌です。
- ・糖化菌は、「デンプン」等の炭水化物を分解し「糖」を産生します。
- ・糖化菌は、他の菌の増殖を助ける働きがあります。

乳酸菌やビフィズス菌の栄養分となる「糖」をつくり出し、増殖をサポートします。

ビフィズス菌と東亜糖化菌、その他の糖化菌をそれぞれ共させたところ、他の糖化菌に比べ東亜糖化菌はビフィズス菌を多く増殖させる力があることがわかりました。

- ・糖化菌は、腸粘膜の炎症を緩和する作用や、コレステロール、中性脂肪の吸収を抑制する作用も報告されています。
- ・糖化菌は、芽胞と呼ばれる強い組織で覆われているため胃酸(強酸)にも影響を受けにくい。

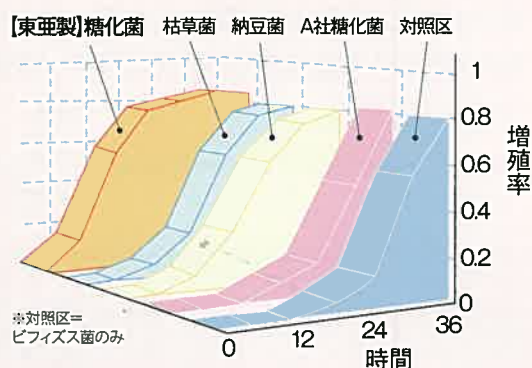
【用途】

健康食品、食品、食品保存、風味改良など、様々な用途にお使いいただけます。

【安全性】

亜急性毒性試験:最大投与可能量である3000mg/kg/dayで異常は見られませんでした。

(ICR系マウス、BM菌末トーアの高濃度原末(約100倍濃度)を用い、一般性状、増体重、各臓器観察)



(上図:糖化菌共存下におけるビフィズス菌の増殖率推移: 東亜薬品工業調べ)

製品名	:BM菌末トーア
学名	: <i>Bacillus mesentericus</i> TO-A
一般名	:ナットウ菌
形態(菌の形)	:有芽胞桿菌
主要代謝産物	:アミラーゼ、ビフィズス菌増殖促進因子他
発育温度範囲	:20~42℃
発育pH範囲	:4.2~8.2
本菌の分離源	:馬鈴薯

【製品規格】

外観・性状:白~白灰色の粉末。無臭またはわずかに特異臭。
 グラム染色:陽性
 乾燥減量:10%以下
 菌数:10億個/g

【保存上の注意】 高温、多湿を避け開封後はできるだけ早くご使用ください。