

KINS

キンズ vol. 24
2017.10



整腸だけじゃない! 見えてきた多様な乳酸菌のチカラ

私たちの健康に役立つ4つの乳酸菌たち

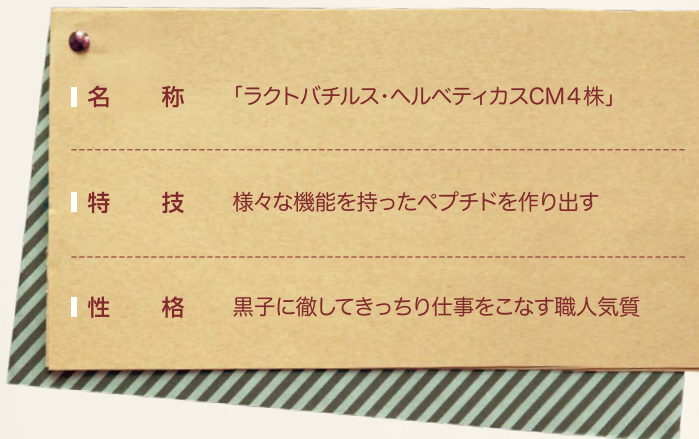
食品の保存性を高めるため先人たちが編み出した知恵「発酵食品」。

中でも、発酵乳から見つかった乳酸菌の健康効果について科学的な検証が始まったのは、今から約100年前のことでした。そこから乳酸菌に関する研究が世界に広がり、整腸効果をはじめ、驚くべき機能やメカニズムが明らかになってきました。

今回は、アサヒグループが解明した、4つの乳酸菌のチカラを紹介します。

pass

- P.2** 3分でわかる4コマまとめ
- P.3** 乳酸菌のチカラー基本編ー おなかの調子を整える
- P.5** 乳酸菌のチカラ図鑑1 体脂肪を減らす
- P.6** 乳酸菌のチカラ図鑑2 おなかと心の健康をつなぐ
- P.7** 乳酸菌のチカラ図鑑3 免疫に働きかける
- P.8** 乳酸菌のチカラ図鑑4 体に役立つ物質を作り出す



名称 「ラクトバチルス・ヘルペティカスCM4株」

特技 様々な機能を持ったペプチドを作り出す

性格 黒子に徹してきっちり仕事をこなす職人気質

乳酸菌は発酵の過程で、乳酸の他にも様々な物質を作り出します。その中でも「ラクトバチルス・ヘルペティカスCM4株」は、乳に含まれるタンパク質を分解する力が強く、優れた機能を持った「ペプチド」を作り出すことができます。代表的なペプチドとして、高めの血圧を下げたり血管の健康を保つ「ラクトトリペプチド」や、記憶力や集中力などの認知機能を改善する「ラクトノナデカペプチド」があります。「ラクトバチルス・ヘルペティカスCM4株」は、すばらしい機能を持った

微生物と発酵のチカラを学ぶ研究情報誌

「Kin's(キンス)」ホームページ ▼

<http://www.asahigroup-holdings.com/research/report/kins/>



アサヒグループホールディングス株式会社

〒130-8602 東京都墨田区吾妻橋 1-23-1

発行：広報部門 TEL(03)5608-5126

編集：グループR&D総務部 技術情報室



VOC(揮発性有機化合物)成分1%未満の地球にやさしいインキを使用しています



この印刷物は、EPAのゴールドプラス基準に適合した地球環境にやさしい印刷方法で作成されています
EPA:環境保護印刷推進協議会
<http://www.e3pa.com>