

2020年10月6日

## 帝人と江崎グリコが「イヌリン×ビフィズス菌BifiX」で短鎖脂肪酸の産生量増強を確認

帝人株式会社は、慶應義塾大学先端生命科学研究科特任教授で株式会社メタジェン代表取締役社長CEOである福田真嗣氏監修のもとに研究を行い、食物繊維イヌリンと江崎グリコ株式会社の独自原料であるビフィズス菌BifiXの組み合わせが、腸内細菌叢からの短鎖脂肪酸(\*1)産生量を増加させ、大腸からの体調管理に重要な役割を果たすことを確認しました。

(\*1)短鎖脂肪酸：大腸内の有用菌が水溶性食物繊維を発酵することで産生し、近年の研究では、免疫力向上や基礎代謝向上、便秘改善といった多くの機能を有していることがわかってきています。

イヌリンはチコリの根から取れる100%植物由来の食物繊維で、腸内で発酵する力が優れており、約90%が腸内細菌によって利用されるため(\*2)、総ビフィズス菌数の増加に寄与するとの結果が得られています(\*3)。一方、ビフィズス菌BifiXは江崎グリコが保有するビフィズス菌で、“生きて腸まで届き、おなかで増える”特長を持っていることから、おなかを良好な状態に保ち、健康をサポートします。

(\*2)出典：ルミナコイド研究 2020; 24(1):53-59.

(\*3)出典：Eur J Clin Nutr. 2007 Oct;61(10):1189-95

今回の研究では、「イヌリンとビフィズス菌BifiXを含むヨーグルト」と乳酸菌だけを含む一般的なヨーグルトを、それぞれ腸内環境を再現した装置(*in vitro*腸内細菌叢培養モデル)に添加して培養し、腸内における短鎖脂肪酸の産生力を調べました。その結果、「イヌリンとビフィズス菌BifiXを含むヨーグルト」が、一般的なヨーグルトに比べて短鎖脂肪酸を多く産生させることが明らかになりました。これは、イヌリンがビフィズス菌BifiXをサポートし、腸内細菌叢に作用したためと考えられます。

当社は、これからもイヌリンなどの食品素材の機能、食品加工上の機能について、科学的根拠を確認し、食品メーカーや消費者に向けて結果を報告していきます。

帝人のヘルスケア事業は、一人ひとりが生まれてから最後の日を迎えるまでの人生を支えることを目指し、今後も機能性食品素材事業で世界中の人々の「Quality of Life」の向上に貢献していきます。

以上

【 当件に関するお問合せ先 】

帝人株式会社 コーポレートコミュニケーション部 TEL:(03)3506-4055