

帝人株式会社 ■ 広報・IR部

●東京本社 〒100-8585 東京都千代田区霞が関3丁目2番1号 霞が関コモンゲート西館

TEL.03-3506-4055 FAX.03-3506-4150

●大阪本社 〒530-8605 大阪市北区中之島3丁目2番4号 中之島フェスティバルタワーウエスト

TEL.06-6233-3413 FAX.06-6233-5040

●URL <https://www.teijin.co.jp>

2024年 2月 16日

加熱殺菌体により取扱性を向上 「モルビオ納豆菌」の販売開始について

株式会社帝人目黒研究所

帝人グループで納豆菌や乳酸菌などのプロバイオティクス(*1)製品の製造・販売を展開する株式会社帝人目黒研究所（本社：大阪府中央区、社長：三好 孝則）は、従来展開してきた納豆菌の生菌に加え、取り扱いがしやすく、一般食品への活用も期待される納豆菌の加熱殺菌体を開発し「モルビオ納豆菌」として、3月1日より販売を開始します。なお、この「モルビオ納豆菌」は、2月20日より開催される「健康博覧会 2024」にて初めて発表されます。

(*1) プロバイオティクス：適量を摂取した際に、宿主に有用な作用を示す生菌体

1. 背景・狙い

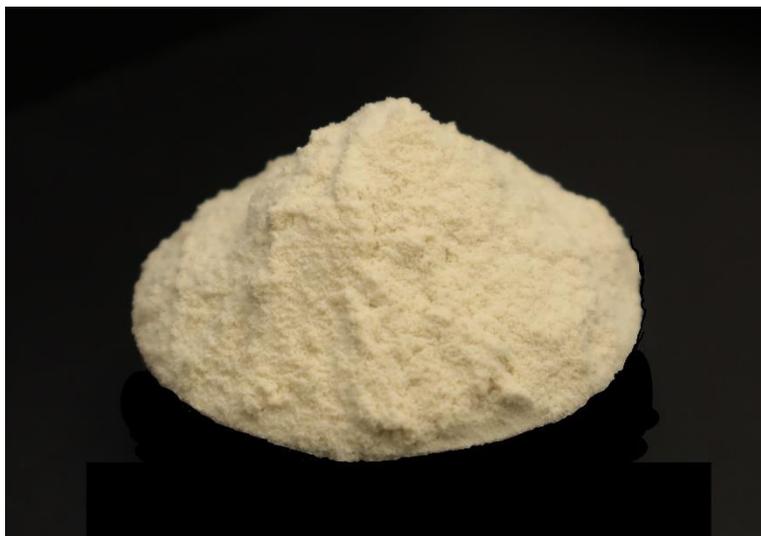
- (1) 当社は、1929年から乳酸菌 B10 株を、1968年から納豆菌 BN 株を販売しています。特に当社の納豆菌は納豆用ではなく、医薬品やサプリメント、飼料の原料に特化しており、この分野では国内のリーディングカンパニーとして多くの医薬品や食品、飼料メーカーに採用されています。
- (2) 納豆菌は、芽胞^{がほう}と呼ばれる極めて耐久性の高い細胞構造を有しており、加熱や洗浄などの工程を経ても芽胞が残存する可能性があるため、菌の発芽や増殖などにより、生産ラインにおける取り扱い上の難点がありました。
- (3) そこで、当社は、あらかじめ納豆菌を加熱殺菌することにより発芽や増殖を抑え、納豆菌の機能を生かしつつ、取り扱いを容易にすることで、サプリメントだけではなく一般食品へ適用可能な納豆菌加熱殺菌体の開発に取り組んできました。

2. 納豆菌加熱殺菌体「モルビオ納豆菌」の概要

- (1) このたび販売を開始する「モルビオ納豆菌」は、当社が展開している納豆菌 BN 株を基に開発された加熱殺菌体です。
- (2) 「モルビオ納豆菌」は、加熱殺菌体のため発芽や増殖などの影響がなく、製造工程において極めて高い取扱性を有します。そのため、品質管理の問題上難しかった食品メーカーなどでも比較的容易に食品に混ぜて使用することが可能です。

- (3) 既に帝人株式会社（以下、「帝人」）の研究所と共同で、大腸内の環境を模倣した「腸内細菌叢モデル」内において、「モルビオ納豆菌」が整腸作用に関わる短鎖脂肪酸の産生を促進していることを確認しています。また、一部の乳酸菌およびビフィズス菌の菌量を増加させることも確認しています。(*2)

(*2) 日本食品科学工学会 第70回記念大会において発表



「モルビオ納豆菌」製品画像

3. 今後の展開

- (1) 当社は、これまで展開してきた生菌である、納豆菌 BN 株および乳酸菌 B10 株に加え、「モルビオ」ブランドで加熱殺菌体の展開を進めるとともに、帝人の研究所と協働して、これら製品のエビデンスを構築していきます。
- (2) 「モルビオ納豆菌」は、2月20日から東京ビッグサイトで開催される「健康博覧会 2024」内の FOOD DESIGN EXPO（ブース NO. 6H-01）において発表され、サプリメント用途に加え、パンや麺といった一般食品向けに3月1日より販売開始します。
- (3) 帝人グループは、プロバイオティクスおよびプレバイオティクス(*3)のそれぞれにおいて素材開発や製品ラインアップの拡充を進め、機能性食品素材事業の拡大を図ります。

(*3) プレバイオティクス：大腸内の特定の細菌の増殖および活性を選択的に変化させることにより、宿主に有利な影響を与え、宿主の健康を改善する難消化性食品成分

以 上

【 報道関係のお問合せ先 】

帝人株式会社 広報・IR部 TEL: (03) 3506-4055

【 製品に関するお問合せ先 】

株式会社帝人目黒研究所 TEL: (06) 6223-1451