

2009 年 第 13 回日本統合医療学会 (IMJ)

乳酸菌の混合培養による発酵産物「生源」の腸内環境保全の初期臨床実験

○中村智子 1)、新 良一 1)、金内長司 1)、水谷武夫 1)、三浦竜介 2)、関口守衛 3)

1) (株)エイ・エル・エイ中央研究所、2) (株)シー・エム・シー、3) ドイツ文化会館・赤坂関ロクリニック

サプリメント「生源」摂取による大腸がんのリスクの高い高脂肪、高肉食時の β -glucuronidase 活性および腸内フローラへの影響を検討する。

【方法】

健全な男 3 名、女 4 名を対象とし、食事は 3 日間昼食のみを肉食中心とした。食事 30 分後に発酵産物「生源」45g を摂取した。糞便は食事終了後 48 時間後に採便管で採取され、 β -glucuronidase 活性および腸内フローラを検索した。

【結果】

肉食後の β -glucuronidase 活性は、通常食のそれに比べて 5 倍以上高かった。肉食後に生源を服用するとその酵素活性は、通常食と同程度になった。クロストリジウム類の占有率が肉食 (41%) に比べて通常食 (32%) および肉食後の生源 (28%) で統計学的に有意に低かった ($P < 0.05$)。

【結論】

発酵産物「生源」は、肉食時の腸内環境の保全に寄与する。