

第 14 回 日本統合医療学会 IMJ2010 徳島大会

豆乳の乳酸菌混合発酵産物のヒト腸内菌叢と唾液中分泌型 IgA 濃度に及ぼす影響 サブタイトル: 第 14 回 日本統合医療学会 IMJ2010 徳島大会

金内長司 1) 新良一 1) 伊藤幸恵 1) 大縄悟志 1) 水谷武夫 1) 関口守衛
2) 三浦竜介 3) 1)(株)エイ・エル・エイ中央研究所 2)ドイツ文化会館・赤坂関ロク
リニック 3)(株)シー・エム・シー

サプリメント「生源」は乳酸菌混合発酵産物 (BF) を主成分とし、他に乳酸菌加熱死菌体 (BF-LP284)、キシロオリゴ糖 (XO)、 α -サイクロデキストリン (α -CD) などを含む。今回、「生源」とその各成分の摂取が腸内菌叢と唾液中分泌型 IgA (s-IgA) 濃度に及ぼす影響について調べた。

【方法】

健康人の各グループ ($n=6\sim 8$) に 1 日当たり「生源」は 15g、各成分はそれぞれ「生源」1 日摂取量に含まれる量とし、14 日間の摂取後、糞便と唾液を採取し、糞便は光岡の方法で培養し、s-IgA は ELISA 法で測定した。

【結果】

「生源」摂取で、腸内有用菌 bifidobacteria, lactobacilli, enterococci の菌数はいずれも 4-5 倍と有意 ($P < 0.05$) に増加し、各成分では BF と α -CD で bifidobacteria の増加傾向が見られた。一方、s-IgA 濃度は「生源」と成分の BF および BF-LP284 で有意 ($P < 0.05$) に上昇した。

【結論】

「生源」摂取による腸内環境改善と粘膜免疫の活性化が認められた。