

# プロバイオティック乳酸菌H61株を利用した食品の開発

様式2  
(概要図)

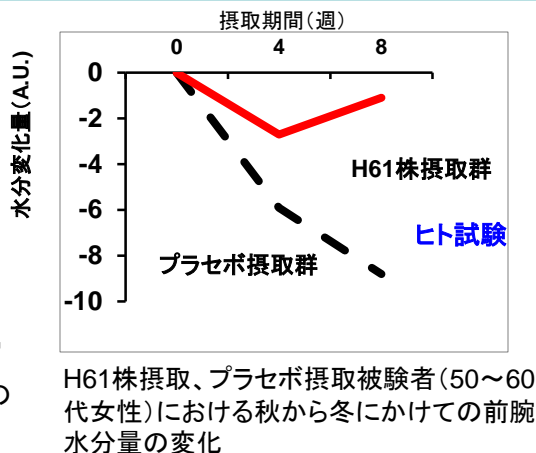
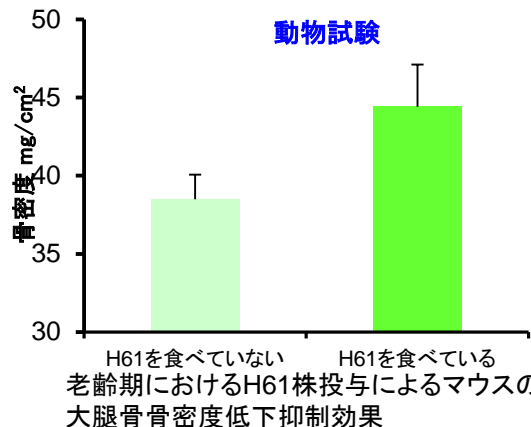
地域農産物に新規機能性乳酸菌を利用することで付加価値を与え、差別化が可能

## 研究開発の背景

- ・超高齢社会に入り、中高年、高齢者の生活の質(QOL)の向上に貢献できる食品が求められている。
- ・高付加価値化により消費者の健康志向、ブランド志向に対応できる地域農産物・食品(野菜、果物、乳等)の開発が課題。
- ・健康に対しさまざまな有用な効果を示すプロバイオティクスの代表である乳酸菌(ヨーグルト、チーズ等の材料)に期待。

## 研究成果の内容

### 動物試験とヒト試験における乳酸菌H61株の摂取効果



- ・H61株の老化促進モデルマウスへの投与により老化の進行に伴う骨密度低下を抑制(上左図)。
- ・H61株の摂取により50~60代女性の冬場の肌の乾燥を抑制(上右図)。
- ・生菌、死菌体、発酵乳のいずれでも老化抑制作用をもつので様々な食品に応用が可能。

## 期待される効果

- ・特色のある地域特産物の開発による6次産業化の推進。

地域農産物を乳酸菌H61株で発酵  
or 菌体粉末を食品に添加

### 製品開発例



導入をオススメする対象  
食品メーカー、チーズ工房 等