

## 製品・技術 PR レポート

### 1. 企業概要

会社名	株式会社光英科学研究所		代表者名	村田 公英			
			窓口担当	金子 敦			
事業内容	健康食品原料製造・販売		URL	<a href="http://www.koei-science.com/">http://www.koei-science.com/</a>			
主要製品	乳酸菌生産物質原料の製造・販売 同原料を主体とした健康食品の販売						
住所	〒351-0115 埼玉県和光市新倉5丁目1番25号						
電話/FAX番号	048-467-3345		E-mail	kaneko@koei-science.com			
資本金(百万円)	10	設立年月	昭和44年2月	売上(百万)	310	従業員数	15

### 2. PR事項

## 『 健やかな腸内フローラへ！ 乳酸菌生産物質をご存知ですか！ 』

当社は、「乳酸菌培養技術」を礎に、「乳酸菌生産物質で、世界人類の健康増進に貢献する」という企業理念を基に事業展開を行っています。16種35株の乳酸菌・ビフィズス菌を元菌とした独自の培養技術(※製法特許取得済み:製法特許第4540376号)による当社の「乳酸菌生産物質」は、健康食品原料として幅広く利用されています。

「乳酸菌は体にいい！」皆さんご存知の通りです。

近頃は腸内フローラ(常在菌)のキーワードでもおなじみです。

では、なぜ乳酸菌は体にいいのでしょうか？

乳酸菌は糖分等を摂りながら発酵、発酵中は乳酸を始め、様々な有効成分を作り出します。これら「乳酸菌が作り出す成分」が腸内を弱酸性にし、腸内環境を改善したり、免疫力を上げてゆきます。

#### ＜乳酸菌生産物質の紹介＞

##### ■乳酸菌生産物質とは？

「乳酸菌が作り出す成分」が重要なら、いっそのこと「乳酸菌が作り出す有効成分を体外で効率よく作り、自分の腸内のコンディションに関係なく手軽に有効な成分を直接摂る方が、簡単でスマートな方法ではないでしょうか？」この乳酸菌が作り出す成分を「乳酸菌生産物質」と呼んでいます。

##### ■当社乳酸菌生産物質の特徴■

- ✓ 菌のエサには、無農薬で栽培された大豆を使用、豆乳にし発酵
- ✓ 菌は人間の腸内と親和性のよいヒト由来の物を使用
- ✓ 発酵はヒトの腸内と同様の環境で作ります。
- ✓ 生きた菌ではないため、熱に強く、生産ラインを汚染しません。
- ✓ 使用する菌は善玉菌の代表であるビフィズス菌を始め、16種35株と多くの菌種を使用



製品に使用される多種の乳酸菌

種別	株数	
ビフィズス菌	Bロンガム	2株
ビフィズス菌	Bビフィダム	1株
ビフィズス菌	Bアドレッセンティス	1株
ビフィズス菌類		4株
乳酸桿菌	Lアシドフィルス	3株
乳酸桿菌	Lブレビス	3株
乳酸桿菌	Lジェンセシー	1株
乳酸桿菌	Lパラカゼイ	2株
乳酸桿菌	Lガッセリー	5株
乳酸桿菌	Lデルブリッキ(ブルガリクス)	2株
乳酸桿菌	Lヘルベティカス	1株
乳酸桿菌	Lカゼイ	1株
乳酸桿菌	Lラムノーサス	1株
乳酸桿菌	Lデルブリッキ	2株
乳酸桿菌類		21株
乳酸球菌	Lラクティス	2株
乳酸球菌	Eフェシウム	6株
乳酸球菌	Sサーモフィルス	2株
乳酸球菌類		10株

＜16種35株の菌種＞

### 3. 特記事項(期待される応用分野等)

- \* 平成26年度経産省戦略的基盤技術高度化支援事業 採択(抗ストレス食品素材の開発)
- \* 各種症状に効果が期待できる健康食品原料の開発 \* 発酵技術を応用した新規食品素材の開発