

特集 VI

材を扱う、ニュートリショーン・アクト（東京都港区、☎03・5475・7313）は、「プロピオバイズス」を展開。同品は、厳選された2種類の「アロピオノン酸園」を混合させたカプセル。この菌における最大の特長は、腸内に住む個々人

DHC（東京都港区）
03-3457-5300
4) は顆粒タイプのサブリメント「グッドスル」を通販で取り扱う。価格は30日分1200円（税込）。
同品は快調なトイレ習慣に導くサポート成分として、ビフィズス菌によ

製品には、シロップタブレットとパウダータイプがあり、いずれも固形分7割がガラクトオリゴ糖。

CK-5株の便通頻度に及ぼす影響、「クロレラ摂取によるメチル水銀の排泄促進」、「クロレラが妊娠マウスにおける新生児への水銀移行に及ぼす影響」などの研究成果を各種学会で報告。

乳酸菌飲料中のビフィズス菌の生菌数を測るためのビフィズス菌選択培地「TOPSプロピオン酸寒天培地」が標準培地として2010年2月1日、国際酪農連盟より認定された。

新ナツメ

販売量は前年比一ヶタ台の伸びとなっている。乳糖由来の同素材は熱や酸に強く、食品加工の中で効果を保持できるのが特徴。乳児から大人までの腸内ビフィズス菌の増殖作用が認められガラクトオリゴ糖⁵⁻⁹日の摂取で排便回数の増加が確認され、粉ミルクに使用されている。

ウラタケ

田生ノイズ（東京都中央区、☎03・5643・5861）は北海道岩見

サポート成分のオリゴ糖、ラクトフェリンを加え、効率的なアプローチを行う。

併んで排出したり、糖質の吸収を抑える効果が確認されているが、大腸に到着し善玉菌に選択的に利用されるなどでアレバイオティクスとしての効果も確認されている。

シクロケム
シクロケム（東京都中央区、☎03・5614・7147）の取り扱うαシクロデキストリン（以後、αCD）は、水溶性の難消化性デキストリンとして「水溶性食物繊維」に分類される。食事中の余分な脂質や有害物質を

5866-1)は北海道岩見沢産の茄子漬物から分離した植物系乳酸菌「N-B17」を取り扱っている。

「FK-23」。また腸内の
有用菌の増殖を促進する
ブレバイオティクス素材
として天然オリゴ糖「ラ
フィノース」、食物繊維
「ビートファイバー」など
各種原料を取り扱う。
ビフィズス菌とラフィ
ノースを組み合わせたシ
ンバイオティクス製品も
積極的。

大蔵製葉（東京都墨田区、☎ 03・5624・9150）は、プロバイオティクス素材（腸内微生物のバランスを改善する生菌類）としてビフィズス菌「ビフィズスロンゲム」の原料・OEM供給を行う。

ユーロ
タ。グレナ