

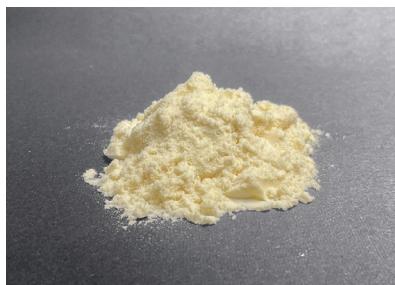
ビフィズス菌加熱処理粉末

# ビフィスリム菌® KMH001



BIFISLIM KMH001 (殺菌ビフィズス菌)

「ビフィスリム菌」は、株式会社キティーの登録商標です。



## 腸内フローラを自然に改善すべく、 “カラダ”に働きかけるビフィズス菌を探し出しました。

ビフィズス菌 (*Bifidobacterium* 属) は、ブルガリア農家の健康寿命の長さから研究がすすめられた微生物です。腸内で酢酸や乳酸を分泌し腸内フローラを整える能力があり、乳幼児では腸内の 90% を占めるものの、加齢とともに占有率は減少していきます。当社では加熱処理し殺菌体の状態でも腸内を整えるビフィズス菌を開発しました。健康食品形状だけでなく、様々な食品でビフィズス菌の効果をもたらすことが可能です。

腸内のビフィズス菌占有率

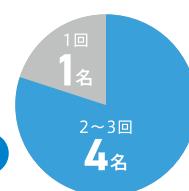
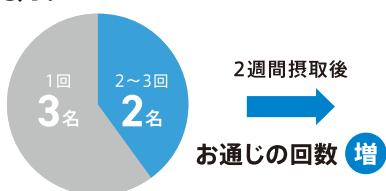


## 独自の加熱処理でビフィズス菌を加工、 活性が強いまま腸に届き、善玉菌を増やします。

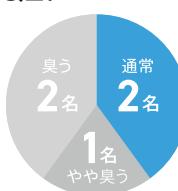
ビフィスリム菌は、ヒト由来のビフィズス菌 (*Bifidobacterium longum* KMH001) を独自の方法で加熱処理した粉末形状の食品原料です。加熱によりビフィズス菌の活性を引き出し、かつ安全性の高い原料の製造を実現しました。

健康な成人5名に対してビフィスリム菌 KMH001(100億個)を毎日2週間摂取し、前後でアンケートを実施

### Q1. 一日のお通じの平均回数



### Q2. 便のにおいについて



## 商標について

1日当たりの配合量を満たすことで商標を商品パッケージ・広告などに使用可能です。

※条件:デザイン版の提出、申請書(弊社書式)の提出、弊社商標を示す文面の記載



取得商標  
ビフィスリム菌®



## 加工食品・チルド製品・調味料・サプリメントなど あらゆる食事・食品にビフィズス菌のチカラをプラスします。

ビフィスリム菌は加熱処理済み原料のため、最終製品の加工形態を問いません。生菌では配合が難しかったレトルト食品・菓子・デザート・調味料などにも利用できます。

### 調味料・レトルトなど加工食品全般

味や風味に影響を与えないため、あらゆる食品に配合可能です。製造ラインのコンタミリスクも気にせずに使用できます。



### 焼成菓子・チルドデザート

加熱・冷却処理後も活性を維持し、焼成加工にも耐えられます。菓子・嗜好品・デザート・介護食などにも配合可能です。



### 健康食品・サプリメント・粉末ドリンク

機能性原料との相性も良く、分散性に優れているため、健康食品・サプリメント・粉末ドリンクなどにも付加価値を提供します。





## 研究実績

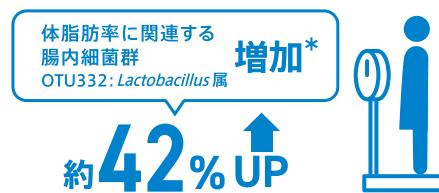
### ビフィスリム菌摂取後の腸内フローラ

健康な成人5名に対して、ビフィスリム菌KMH001(100億個)を毎日2週間摂取し、摂取前の腸内フローラをT-RFLP解析により解析しました。腸内フローラの改善作用は生菌と同水準になりました。



### 体脂肪率に関連する腸内細菌群

健康な成人5名に対して、ビフィスリム菌KMH001(100億個)を毎日2週間摂取し、摂取前の腸内フローラをT-RFLP解析により解析しました。体脂肪率・コレステロールに関連する腸内細菌群の増殖を確認しました。

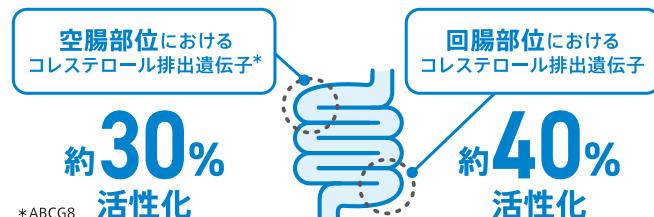


\* OTU332: *Lactobacillus* 属 ラクトバチルス属の一  
群  
体脂肪率25%未満、LDLコレステロール100mg/dL未満の対象者の腸内にて高い占有率となる  
Possible relationship between percentage of body fat and *Lactobacillales* in gut microbiota:  
results from a community-based study  
弘前医学 65(1), 12-20, 2014

### コレステロール吸収に対する影響

KMH001株を投与したマウスはコレステロールの吸収後の排出作用を高める遺伝子ABCG5とABCG8の発現量が変化しました。ABCG5/8のうち、ABCG8で有意に増加が見られ、ABCG5においては有意差は見られなかったものの、ABCG8と似たような増加傾向を確認しました。さらに、肝臓においても同様の遺伝子発現の傾向を確認しました。

※大木ら、日本畜産学会第131回大会(2023年)



\*ABCG8



## 製品スペック

製品概要	
製品名	ビフィスリム菌®KMH001
形態	加熱処理済みビフィズス菌粉末
加工例	錠剤・カプセル・顆粒・食品・飲料など
包装	1kg/アルミ袋入り
表示例*	「ビフィズス菌(殺菌)粉末 (デキストリン、ビフィズス菌(殺菌))」

\*最終判断は、最寄りの保健所や公的機関にご確認ください。

製品規格	
外観	淡黄色～灰白色の粉末
乾燥減量	10.0%以下
菌体数	1,000億個/g以上
一般生菌数	3,000個/g以下
大腸菌群	陰性
カビ・酵母	300個/g以下
ヒ素	2ppm以下
重金属	20ppm以下

推奨摂取量 (/day)	
整腸効果	100mg(100億個)

アレルゲン表示 原材料28品目不使用	



## 安全性確認済み 試験実施項目

試験項目(動物種)	投与量
<input checked="" type="checkbox"/> 単回投与(ラット) ..... 2,000mg/kg/day	

試験項目(材料)	投与量
<input checked="" type="checkbox"/> Ames試験(細菌) ..... 5,000 μg/plate	

単回投与(ラット) ..... 2,000mg/kg/day

Ames試験(細菌) ..... 5,000 μg/plate