

乳酸菌加熱処理粉末

# クリスパタス菌 KT-11<sup>TM</sup>

CRISPATUS KT-11

## クリスパタス菌-母と子を守る乳酸菌

*Lactobacillus crispatus* (クリスパタス菌) は女性の体内に多く存在する乳酸菌であり、感染症から身体を守る役割を持っています。お母さんから赤ちゃんに受け継がれる乳酸菌はアレルギーを防ぐことが報告されています。



## KT-11の発見と培養方法の開発

クリスパタス菌KT-11 (*Lactobacillus crispatus* KT-11) は、乳幼児の腸内から発見された機能性乳酸菌です。大学との共同研究にて、KT-11の摂取によるアレルギー症状軽減・感染症リスクの低下が確認されています。またキティーは、クリスパタス菌の安定した量産化に国内で初めて成功し、食品原料化を行いました。

## KT-11の研究実績 (*Lactobacillus crispatus* KT-11)

### 歯周病改善効果

International Journal of Oral-Medical Sciences Vol.13, No.3, pp.102-109, 2015.

(A)健康な歯



(B)歯周病菌に感染



歯槽骨が溶けてしまっている

(C)KT-11+歯周病菌感染



歯槽骨が残っている

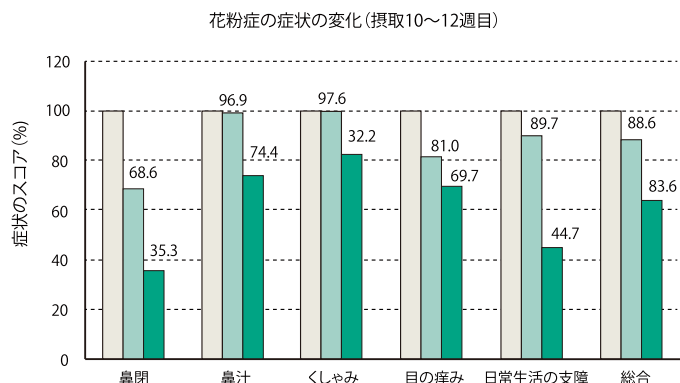
ヒト臨床試験では  
歯周病菌約70%抑制



### 花粉症様症状の改善

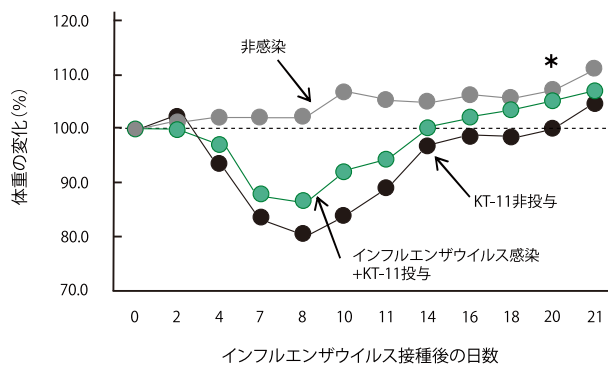
Pharmacometrics Vol.90, No.3/4, pp.69-75, 2016.

■ プラセボ ■ KT-11(0.2x10<sup>11</sup>個/日) ■ KT-11(1x10<sup>11</sup>個/日)



### 抗インフルエンザ作用

Nippon Shokuhin Kagaku Kogaku Kaishi, 62(3) 130-134, 2015.



\*P<0.05感染群との比較

## 製品スペック

### 製品概要

製品名	KT-11 HP
形態	加熱処理済み乳酸菌粉末
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	「デキストリン、乳酸菌(加熱処理済み)」 「デキストリン、乳酸菌(殺菌)」など

※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。



アレルゲン表示  
原材料28品目不使用

### 製品規格

外観	淡黄色～灰白色の粉末
乾燥減量	10.0%以下
乳酸菌数	4,000億個/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
鉛	20ppm以下

### 目的別推奨摂取量(/day)

乳酸菌配合、相乗効果*	10mg
オーラルケア	30mg
鼻炎・花粉症・インフルエンザ 風邪・免疫賦活	50~250mg

\*配合量の一例:主剤となる素材1,000mgの場合

## コンセプトに合わせた登録商標

コンセプトを伝えやすい商標  
商品に合わせた商標を使用可能

配合量条件	記載可能な商標
30mg以上/day (120億個以上)	デンタブロック乳酸菌
50mg以上/day (200億個以上)	めはな乳酸菌 ゼロアレル乳酸菌

## 様々なアプリケーションに対応



### 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ご利用できます。



### 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。

お問い合わせ・サンプル・資料請求は下記まで

カラダにオイシイ、キットイイ。

# Kitii

株式会社キティー  
103-0023 東京都中央区日本橋本町1-6-1 丸柏タマビル 4F  
TEL: 03-6457-7990 FAX: 03-6457-7992  
<http://kitii.co.jp>

業務用食品素材  
特許取得素材  
第4921499号  
第4942831号