

加熱処理で身体に効く ビフィズス菌の研究レポートv2

ビフィズス菌は「生きて腸まで届いて働く」として知られていますが、実は加熱処理をしたビフィズス菌でも新たな効果が確認されてその価値が報告されています。今回の研究レポートでは、2022年2月7日に弊社が紹介した【研究特集】加熱処理ビフィズス菌の研究レポートからさらに調査を深めて分かった、生きている状態でなくとも健康へ寄与することが確認されたビフィズス菌のデータについて紹介します。

健康へ貢献でき様々な食品に使える成分として、 研究者は加熱処理ビフィズス菌に注目



加熱処理製剤でも
大腸炎の改善

加熱処理ビフィズス菌は大腸炎の 炎症状態と組織損傷を改善

Nutrients. 2022 Dec; 14(24): 5233.

マウスにおいてデキストラン硫酸ナトリウム(DSS)誘発性大腸炎における加熱処理ビフィズス菌の影響を調査しました。マウスを正常群、DSS群、DSSで加熱処理ビフィズス菌を与えた群の3群に分けたところ、DSS群と比較してDSSで加熱処理ビフィズス菌を与えた群は結腸組織の損傷、炎症、炎症性腸疾患に関連するその他の症状を緩和することが確認されました。さらに、症状緩和効果はラクトバチルスなどの腸内善玉菌の増加、炎症性腸疾患に見られる好ましくない腸内細菌の減少が確認されており、腸内細菌叢の再調節が行われていることが示されました。

加熱処理したビフィズス菌の ヒトでの過敏性腸症候群の症状の緩和

Lancet Gastroenterol Hepatol. 2020 Jul;5(7):658-666.

ヒトにおいて加熱処理したビフィズス菌が過敏性腸症候群の症状の治療に有効であるかについて調査をしました。プラセボ群(コントロール群)と加熱処理ビフィズス菌を摂取させた群に分けて8週間摂取し続けたところ、重症な有害事象が発生することなく、過敏性腸症候群とその症状を緩和することができました。



ヒトで過敏性腸症候群の症状緩和



加熱処理ビフィズス菌の腸内細菌叢の調節を通じた ヨモギ花粉誘発性のアレルギー性炎症の緩和

Foods. 2023 May; 12(10): 2049.

生後5~6週のマウスに加熱処理したビフィズス菌を含む低温殺菌ヨーグルトを27日間与えた時のヨモギ花粉誘発性アレルギー性炎症に及ぼす影響を評価しました。加熱処理したビフィズス菌を含む低温殺菌ヨーグルトが、腸内細菌叢の構造と機能を変化させることにより全身の免疫バランスを維持することでアレルギー性炎症を緩和する効果があることが確認されました。

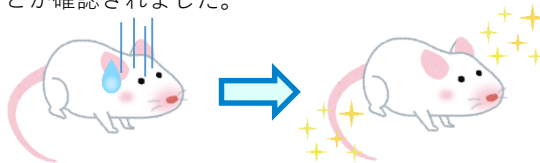


アレルギー性気道炎症の軽減
免疫状態を改善

加熱処理ビフィズス菌の炎症性サイトカイン抑制による抗ストレス効果

Brain Behav Immun. 2021 Aug;96:200-211.

加熱処理したビフィズス菌を予め付与したマウスに対しストレスを負荷することで、ビフィズス菌が抗ストレス効果を有するか検討しました。このマウスではストレス負荷により生じる抑うつに関連した行動異常が認められなくなり、加熱処理したビフィズス菌でも抗ストレス効果を有することが確認されました。



腸内細菌叢の乱れを改善
脳内でインターロイキン1βが抑制

ビフィズス菌は「生きて腸まで届いて働く」ことから、チルド管理が必要な発酵乳や胃酸に耐えるカプセル状などの商品形態が多く、商品形態が限定されてしまうというデメリットがあります。しかし、ビフィズス菌は予め殺菌してあるものにも効果が確認されており、加熱処理したビフィズス菌は商品形態を気にせずに様々な食品に配合できるため健康を意識した商品への配合にいかがでしょうか。

【本件に関する御問い合わせ】

株式会社キティー 〒103-0023 東京都中央区日本橋本町1-6-1

<https://www.kitii.co.jp/>

カラダにオキシイ、キティイ。

Kitii