

## 加熱処理で身体に効く ビフィズス菌の研究レポート

健康成分の開発が多様に進み様々な効果を持つ素材が登場しているだけでなく、加工処理技術の進化により今までなじみのあった素材にも、新たな効果が確認されその価値を見直されています。今回の研究レポートでは、生きている状態で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。

### ビフィズス菌のバイオジェニックス研究は増加

“Heat treated bifidobacterium” 論文数 NCBI Pubmed 2022/01/28

2006~2010  
5報



2011~2015  
9報



2016~2022  
27報



“生きて腸に届く”という特徴で1990年代に市場認知が急速に高まったビフィズス菌ですが、昨今では加熱処理を行った菌体が持つ成分そのものに注目が集まっています。

食の形態・食文化・生活習慣の多様性に合わせて、整腸以外の健康にも寄与することの出来るビフィズス菌の研究が盛んになっています。

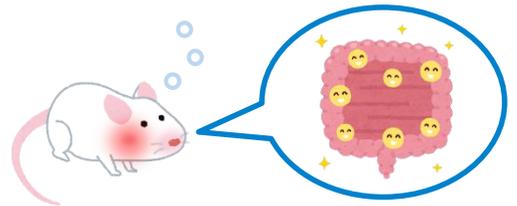
### 食習慣は多様化、健康需要は増加

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

#### ビフィズス菌・乳酸菌混合物によるアルコール性腸管損傷の保護機能

BMC Gastroenterol. 2013; 13: 151.

ビフィズス菌・乳酸菌を含むプロバイオティクス製品について、アルコールによる腸管損傷を保護する機能をラットを使って調査しました。その結果、加熱処理をした製品でも腸管に分泌される毒素の量を抑え、腸管のタイトジャンクションを保護する機能を持つことが確認されました。



加熱処理製剤でも  
アルコール損傷腸管の保護



加熱ビフィズス菌  
10日摂取

加熱ビフィズス菌+キシログリカンの  
摂取で啼泣の回数が減少

#### 加熱処理ビフィズス菌の継続的な摂取による乳児疝痛（コリック）の緩和

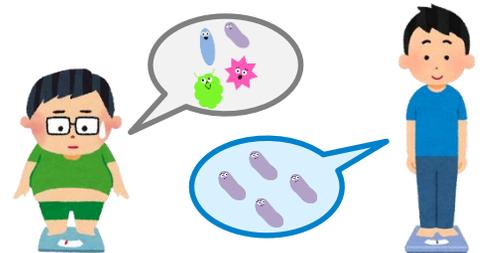
J Comp Eff Res. 2017 Mar;6(2):137-144.

キシログリカンと加熱処理ビフィズス菌の混合物を生後3~16週間の乳児に10日間摂取させたところ、乳幼児の啼泣の回数が減少し、ラクターゼ（乳糖分解酵素）を摂取させた群と比較しても有意に減少しました。混合物の摂取により乳児疝痛の症状を緩和させたと考えられます。

#### 加熱処理ビフィズス菌摂取による腸内細菌叢を介した肥満改善作用

Int J Obes (Lond). 2019 Sep;43(9):1863-1868.

生菌・加熱済みビフィズス菌をそれぞれ3か月間摂取し続けたところ、加熱済みのビフィズス菌を摂取した群のみで内臓脂肪の減少が有意に確認され、特に性差として女性で有意な結果が確認されました。腸内細菌の解析では、インスリン感受性とエネルギー代謝にかかわる *Akkermansia* 属細菌の増加が確認されました。



内臓脂肪の減少  
*Akkermansia* 属細菌の増加を確認

腸内環境を保つ効果で広まったビフィズス菌の市場は、形態や効能を変え今後も幅広く展開されることが予想されます。加熱処理ビフィズス菌を配合したプロテイン・スムージー・シリアルバーなど、健康を意識した食品への組み合わせを検討してみたいかがでしょうか。

【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

TEL:03-6457-7990 FAX:03-6457-7992 <https://www.kitii.co.jp/>

カラダにオイシイ、キッティイ。

Kitii