

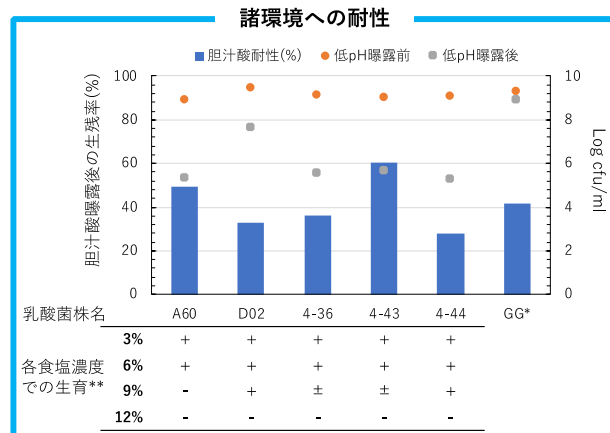
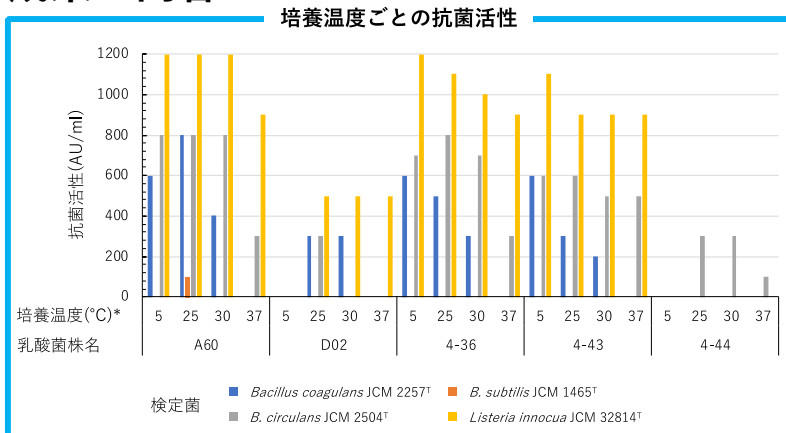
抗菌性と健康機能特性を両立する乳酸菌

— 機能性発酵食品の製造・流通コスト低減にも期待 —

成果の特徴

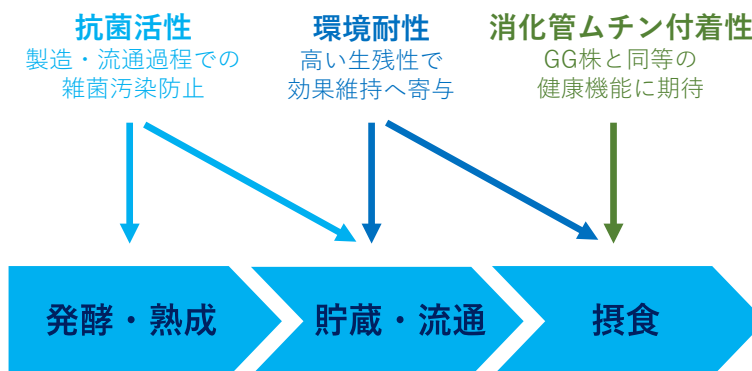
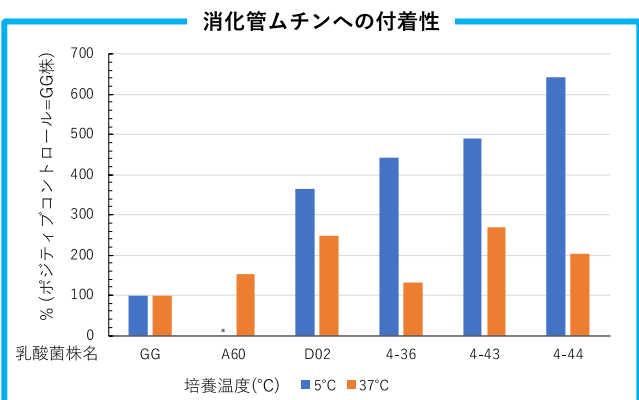
- 農研機構が保有するNARO乳酸菌ライブラリから、抗菌性と消化管ムチン附着性を併せ持つ5株の乳酸菌を選抜しました。
- これらの乳酸菌は発酵食品の製造・熟成・流通過程(塩蔵・冷蔵)だけでなく、摂食後の消化管内環境下でも高い生存性を示す可能性があります。

成果の内容



*培養時間は5°Cのみ14日、他は20時間

*Lactocaseibacillus rhamnosus GG (ATCC 53103) 株: 広く利用されているプロバイオティクス菌株
**30°Cで24時間培養後の生育。+: 生育、+: わずかに生育、-: 生育なし



想定される用途・連携希望先

ひとつの乳酸菌株で「製造・流通過程の雑菌汚染防止」と「発酵食品への健康増進機能の付加」を達成可能であると予想されます。

保存料の使用や発酵スターター/機能性乳酸菌の併用を回避することで、総合的なコスト削減へ貢献することが期待されます。

食品・飲料企業との連携を希望しています。

参考

特許公開番号: 特開2023-034197 「菌株、その使用方法、菌株を含む食品または飲料、および菌株を選抜する方法」 須志田 浩稔、木元 広実

代表研究者: 須志田 浩稔
所 属: 食品研究部門
食品加工・素材研究領域



農研機構