

肌の水分量を保つ機能性チーズの開発へ

－機能性乳酸菌H61株の活用－

成果の特徴

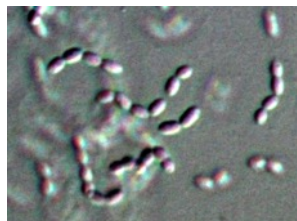
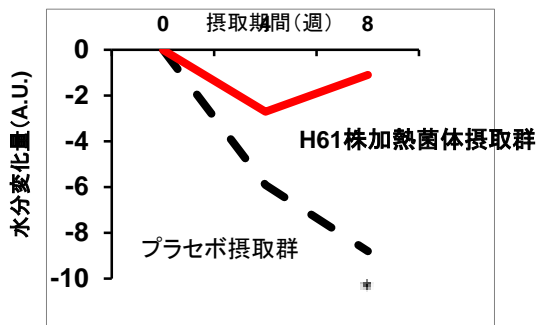
- 機能性乳酸菌H61株は肌の水分量を維持する作用が報告されています。
- H61株を使って熟成タイプのチーズの試作に成功しました。

成果の内容



蔵王酪農センター
日本獣医生命大との
共同研究

H61株で製造したミニゴーダ



ミルク培地中のH61株

被験者（50～60代女性：8名、平均年齢54.5歳）における秋から冬にかけての前腕水分量の変化

H61株加熱死菌体摂取群で水分量が維持されている。
J Nutr Sci. (2012)を改変. *, 5%の危険率で有意差あり
(0週と比較)。A.U.:任意の単位。

H61株特異的プライマー*を用いた定量的PCR及びDAPI染色法による菌数測定により、H61株は写真のチーズに 10^9 レベル/g以上含まれると推察された。

*鈴木ら、特願（2019年3月25日）

成果の活用

H61チーズの摂取により肌への効果が期待できます。
機能性チーズの市場開拓に有望です。