

エビデンス

(食品原料)

製品名：マリン乳酸菌[®]

改訂日：令和元年9月1日

製品略号：ML

【耐酸性、耐胆汁性、耐塩性】

マリン乳酸菌 (*Lactococcus lactis* subsp. *lactis* BF3) の耐酸性、耐胆汁性、耐塩性を評価した。

【試験機関】

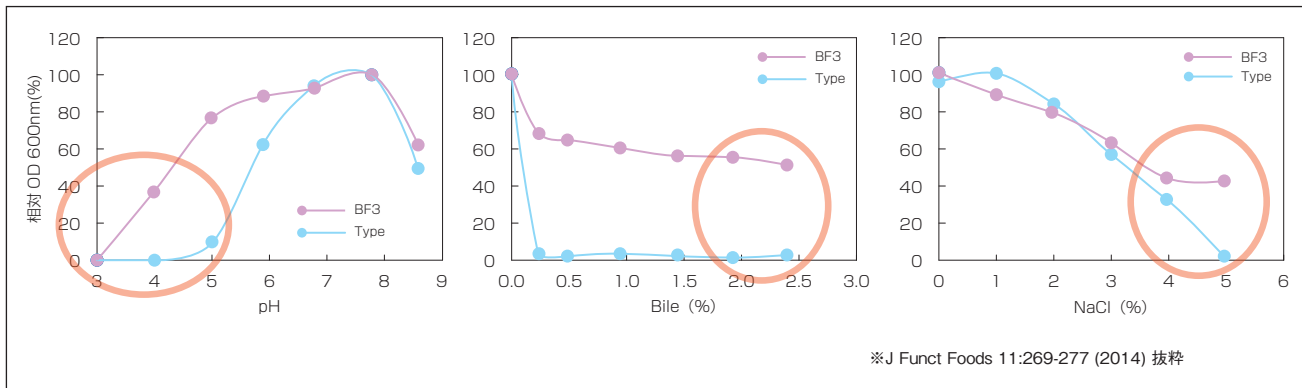
東京海洋大学 食品生産科学部門 (東京都港区)

【試験方法】

前培養したマリン乳酸菌 (BF3) 0.04 ml を pH3.0~9.0、胆汁濃度 0~2.5%、塩濃度 0~5% に調製した BHI ブロス 4 ml に接種し、37 °C で一晩培養後、濁度 (OD 600 nm) を測定した。

※生菌にて実施

【試験結果】



【まとめ】

マリン乳酸菌 (BF3) は、基準株 (Type) と比べて、pH4 でも増殖可能な耐酸性を示した。胆汁 2.5% でも増殖可能で、基準株 (Type) と比べて、明らかに高い耐胆汁性を示した。耐塩性も基準株 (Type) と比べて高かった。この結果から、マリン乳酸菌 (BF3) は、腸内の生残性が高いと示唆された。

「マリン乳酸菌」は株式会社日本バリアフリーの登録商標です

当社の登録商標の使用を希望される場合には、当社への事前の連絡及び当社の許諾が必要となります。

※当社製品を配合した健康食品等の表示・広告宣伝は関連法規に従ってください。

※当資料にある文章・画像等の無断転載・使用を禁止いたします。