

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

【抗酸化性（過酸化水素の細胞毒性に対する保護作用）】

マリン乳酸菌 (*Lactococcus lactis* subsp. *lactis* BF3) の抗酸化性（過酸化水素の細胞毒性に対する保護作用）を評価した。

【試験機関】

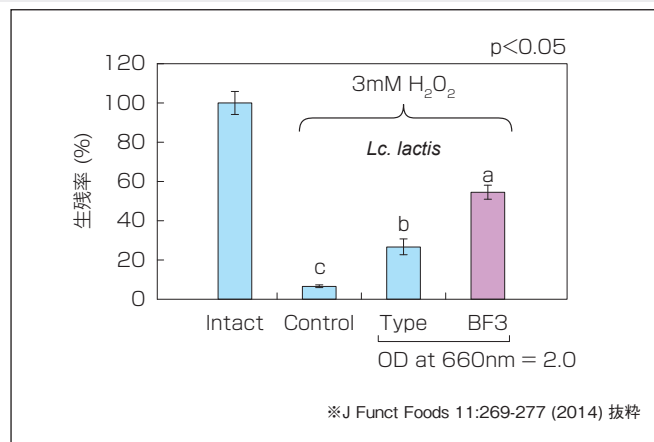
東京海洋大学 食品生産科学部門（東京都港区）

【試験方法】

前培養した酵母 (*Saccharomyces cerevisiae*) をマリン乳酸菌 (BF3) に接種し、30 °Cで1時間、振盪培養させた。この液に、過酸化水素を最終濃度 3 mM になるように加え、30 °Cで1時間、振盪培養させた。その後、ポテトデキストロース培地で、生残率を測定した。

※死菌にて実施

【試験結果】



【まとめ】

典型的な活性酸素である過酸化水素による酵母 (*Saccharomyces cerevisiae*) への毒性が、マリン乳酸菌 (BF3) により軽減され、その細胞保護能は、基準株 (Type) と比べて、高かった。マリン乳酸菌 (BF3) は、過酸化水素の細胞毒性に対する保護作用が示唆された。

「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。