

製品概要

(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

マリン乳酸菌は、鮭（オス）の腸管から分離した乳酸菌（*Lactococcus lactis* subsp. *lactis* BF3）を死菌粉末にした食品原料です。

【エビデンス】

- 耐酸性、耐胆汁性、耐塩性
- 抗酸化性（過酸化水素の細胞毒性に対する保護作用）
- マクロファージ免疫賦活作用、抗炎症作用
- 高脂肪食摂取マウスの腸内フローラへの影響

【特許】

- 乳酸菌（特許第 5697788 号：日本）
- 腸内フローラ改善剤（特許第 6152231 号：日本）

【論文】

- In vitro* evaluation of the fermentative, antioxidant, and anti-inflammation properties of *Lactococcus lactis* subsp. *lactis* BF3 and *Leuconostoc mesenteroides* subsp. *mesenteroides* BF7 isolated from *Oncorhynchus keta* intestines in Rausu, Japan
J Funct Foods 11:269-277 (2014)
- Protective effects of heat-killed *Lactococcus lactis* subsp. *lactis* BF3, isolated from the intestine of chum salmon, in a murine model of DSS-induced inflammatory bowel disease
Biosci Microbiota Food Health 35(3):137-140 (2016)

【学会発表】

- 羅臼水揚げシロザケ腸管由来乳酸菌の性状
日本水産学会秋季大会（2014）
- 羅臼シロザケ腸管由来 *Lactococcus lactis* subsp. *lactis* BF3 の DSS 誘導 IBD マウスに対する予防効果
日本水産学会秋季大会（2015）
- 羅臼シロサケ腸管由来 *Lactococcus lactis* subsp. *lactis* BF3 の DSS 誘導 IBD マウスに対する予防効果
日本乳酸菌学会泊まり込みセミナー（2016）

「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。