

ラクト・グリーンユーグレナ混合末

一殺菌乳酸菌（1000億個/g）+ユーグレナ（10億個/g）規格品一

和歌山県の湖沼で発見された「きのくにユーグレナ®」と土壌由来のラクトバチルスパラカゼイの「乳酸菌」を組み合わせたプラントベースのミックス原料です。自社培養の純国産原料品で、ラクト・グリーンユーグレナ混合末はビタミン、ミネラル、不飽和脂肪酸、食物繊維（パラミロン）などの天然由来の栄養素を含有しているユーグレナと善玉菌補給の乳酸菌が同時に摂取可能な混合末です。「菌を摂る」だけではなく、「菌の活動効率」に注目し、乳酸菌にプラスして天然由来の74種類の栄養成分を含んでいるユーグレナをブレンドしました。

100mg配合することで「1億個のユーグレナ」と「100億個の乳酸菌」を同時に謳うことができる効率的な原料で、「拡大する腸活、免疫ケアの市場」、「健康意識の高い層（アクティブシニア、美容意識の高い女性など）」を意識した商品への提案が可能です。

ラクト・グリーンユーグレナ混合末の特徴

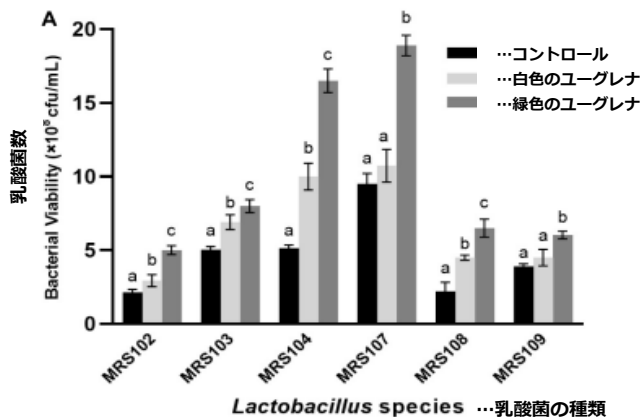
殺菌乳酸菌による整腸作用や免疫賦活効果が期待できますが、乳酸菌単体だけでは補えない腸活効果が期待できます。ユーグレナの食物繊維（パラミロン）が乳酸菌などの善玉菌の餌として使用されます。また、緑色のユーグレナにはビオチンやアミノ酸、不飽和脂肪酸が含まれているため、善玉菌の増殖スイッチが入ることも明らかになっています。さらに、ユーグレナには細胞壁がないため、効率よく栄養が吸収され、乳酸菌と組み合わせることで、腸内環境の改善がより期待できます。



乳酸菌と緑色のユーグレナの組み合わせ試験

ユーグレナが乳酸菌の増殖をサポートすることが証明されています。in vitroによる試験で、栄養豊富な緑色のユーグレナを添加することで、12時間の培養後に乳酸菌が増殖し、**最大で約3倍増加**しました。また「栄養豊富な緑色のユーグレナ」は「パラミロン高含有品の白色のユーグレナ」よりも乳酸菌の増殖効果が高いことが明らかになっています。

Dai J, et al. Front. Nutr. 9:864565 (2022) / 6種類のLactobacillus属を用いた試験結果

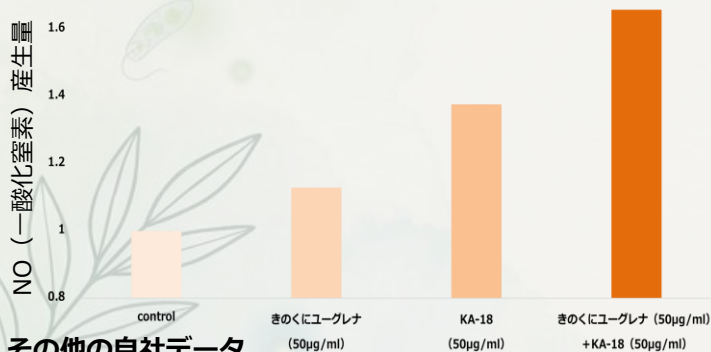


乳酸菌+ユーグレナの免疫賦活試験

マクロファージを用いたNO産生試験を実施。

マクロファージを活性化させることが報告されている「きのくにユーグレナ」、「ラクトバチルスパラカゼイのKA-18」単体よりも「ユーグレナと乳酸菌のプレミックス品」が、マクロファージを活性化させる**相乗効果**があることが明らかになり、**免疫賦活効果**が期待できます。

※コントロールを「1」とした場合の相対値のデータ



その他の自社データ

ONMNとの組み合わせデータ…「きのくにユーグレナ+NMN」、「KA-18+NMN」とで免疫賦活の組み合わせデータがありますので、NMN案件に最適です。

○ヒト試験…「きのくにユーグレナ」でGLP-1試験、ヒトでの満腹感試験でデータを取得。「殺菌乳酸菌KA-18」で便通改善と美容データを取得。ラクト・グリーンユーグレナ混合末として「100~200mg/日」で効果が期待できます。

○ペット試験…きのくにユーグレナと類似原料の殺菌乳酸菌でデータを取得。「10~20mg/kg/日」が目安です。