

長命草

発酵エキス粉末

发酵精华粉末

Fermented extract powder

(乳酸菌バイオジェニックス)

2017
Debut



長命草発酵エキス粉末

(乳酸菌バイオジェニックス)

概要



乳酸菌発酵

乳酸菌発酵エキス(バイオジェニックス)の製造に適した「乳酸菌」・「製法」を研究開発し、製品化しました。



製品情報

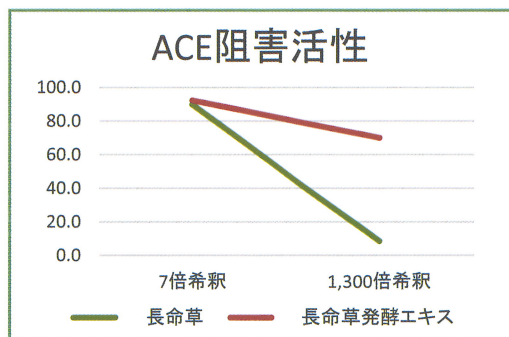
- ▶ 品名 Biomax 乳酸菌発酵エキス®(長命草)
- ▶ 原材料名 乳酸菌発酵エキス(長命草抽出物)・乳酸菌(殺菌)、乳糖、デキストリン
- ▶ 製品形態・荷姿 粉末・1kg(アルミ袋入り)
- ▶ アレルギー表示 乳・大豆
- ▶ 加工 凍結乾燥

機能性測定例

酵素阻害活性(ACE阻害活性)

アンジオテンシン変換酵素(ACE)はアンジオテンシンIをアンジオテンシンIIへ変換させる酵素です。アンジオテンシンIIは昇圧作用を有しており、ACEを阻害することは、降圧作用につながります。

今回、長命草と長命草発酵エキスのACE阻害活性を比較したところ、長命草発酵エキスには希釈しても強い阻害活性力があることを認めました。



長命草発酵エキス(バイオジェニックス)には、長命草の機能性を各段に高めた新たな機能が期待されます。今後、メカニズムの解明や活性成分の探査など、研究を進めて参ります。

「1株食べると1日長生きする」と言われている長命草とは？

▶ 沖縄では「1株食べると1日長生きする」として別名「チョーミーグサ」とも呼ばれている。ほうれん草などの緑黄色野菜を上回る栄養素、ベータカロチンやビタミンA・B2・B6・C・Eを含み、食物繊維、鉄分、カルシウム、マグネシウムも含まれています。

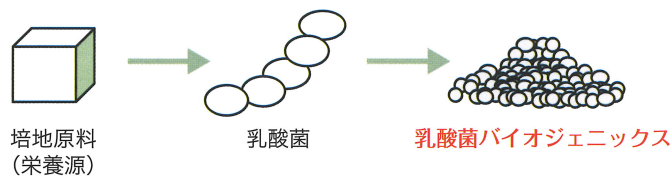


▶ 総ポリフェノール含量が多いのも特徴。ポリフェノールは動脈硬化の防止、ガンの発症、血中コレステロール、血圧、血糖値の上昇抑制などの効用がよく知られています。また抗菌、抗ウィルス、抗アレルギーなどの効果も認められています。

(Web 百科事典 はてなキーワード より)

乳酸菌には沢山の種類があります。「原料」の機能性を高める、「乳酸菌」・「製法」の研究開発を行う事で有効な「バイオジェニックス」が得られます。

乳酸菌が作り出した物質であり、乳酸菌そのものとは異なります「乳酸菌バイオジェニックス」について



▶ 乳酸菌にある効果の「メカニズム」が、近年明らかになってきました。その中でも乳酸菌が代謝する物質(乳酸菌発酵エキス)に、高い機能がある事がわかってきました。

▶ 乳酸菌は発酵過程において、機能性を持つ発酵エキス(代謝物)を体外へ放出します。

▶ この発酵エキスは「バイオジェニックス」と呼ばれ、様々な可能性を秘めています。