

特集 殺菌乳酸菌

L.ロイテリ『AD302株』で、オーラルケアタブレット開発へ
『コッカスドリンク』で、機能性表示食品の届出も
アドバンス

腸内細菌のパイオニア企業として50年近くにわたって乳酸菌商品を手掛けてきた(株)アドバンス(東京都中央区)は、ヒト由来のロイテリ菌(死菌体)『AD302株(Lactobacillus reuteri)』を使用した口腔環境改善のタブレット商品の開発を進めている。

同社では、近年さまざまな研究により歯周病と全身疾患の関係が明らかになり、その原因として口腔内細菌が深く関与していることがクローズアップされていることに着目。口腔内の菌叢バランスを整える働きがある『AD302株』を主軸に、唾液の分泌や口腔内の血流促進機能を持つ

新素材を組み合わせた処方を用意しているという。

歯科医療界からも注目されているといい、一般販売に加え、歯科医院や薬局などでの販売を計画している。

また、同社主力菌体であるフェカリス菌『AD101株』を配合したロングセラー商品である腸内細菌飲料『コッカスドリンク』について、機能性表示食品として届出する予定で開発を進めている。ドリンクは『AD101株』と『AD302株』を高配合し、酵母エキスを加えたもの。届出にあたり、プレバイオティクス素材である「オリゴ糖」や「水溶性食物繊維」を加えた設計を

予定しているという。

同社は1973年に健康関連商材のベンチャー企業として創業。創業者の浦壁伸周氏がガストレプトコッカス・フェカリス(現エンテロコッカス・フェカリス)の一種に動脈硬化の要因とされるコレステロールや血中トリグリセライドの低下作用があることを突き止めたことをきっかけに、同年『コッカス菌AD101株』を使用した腸内細菌食品を世界に先駆けて開発し、腸内細菌叢改善用食品として特許も認められた。『AD101株』は健康なヒトの腸内細菌から分離され、より活性を高める為に特殊熱水処理を行った死菌体。加熱処理によってヒートショックプロテインなどのグロスファクターが放出されることで、

体内摂取後、他の腸内細菌の増殖能をより高め、より多様性をもたらすことを確認している。以降取り扱い菌体を増やし、現在ラインアップは「AD101株(Enterococcus faecalis)」をはじめ、「AD302株(Lactobacillus reuteri)」「AD206株(Lactobacillus acidophilus)」「AD 601株(Streptococcus salivarius)」の4種を揃える。

