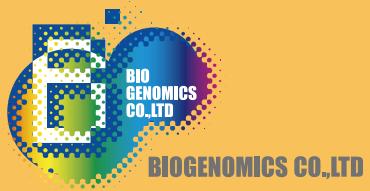
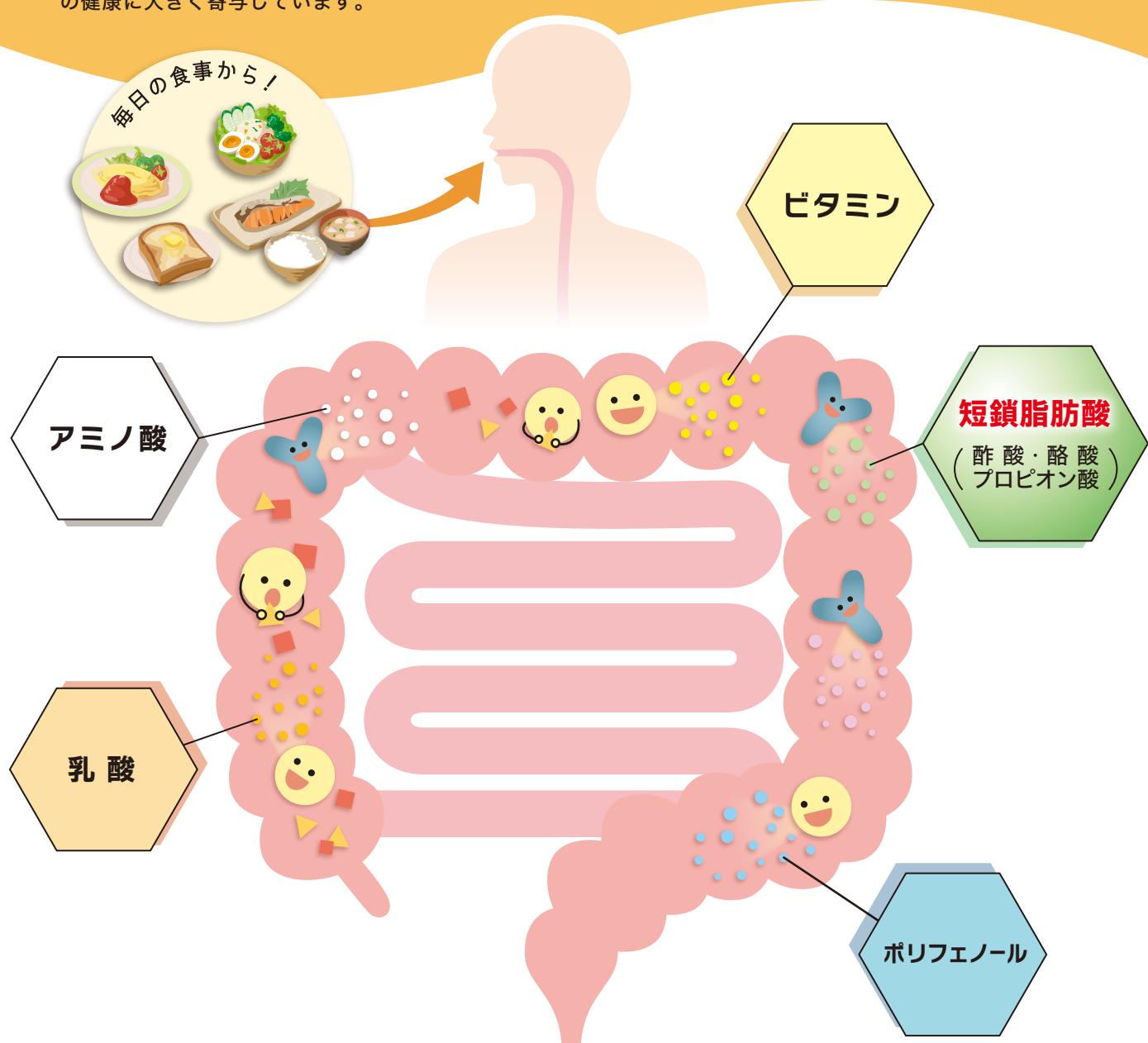


乳酸菌生産物質 PS-B1[®]



毎日、わたしたちのお腹で “乳酸菌生産物質”がつくられている?!

腸内細菌は、“私たちの日々の食事から得る栄養”を代謝し、腸内で『乳酸菌生産物質』を作り出しています。腸内の善玉菌が作り出す物質（乳酸菌生産物質）には、今話題の短鎖脂肪酸をはじめ、アミノ酸、ビタミン、ポリフェノールなど、健康に良いとされる成分がつくられ、これらの生産物質は腸から体内に吸収され、私たちの健康に大きく寄与しています。



| 腸内細菌と生産物質

	生産物質	生体への影響
善玉菌	乳酸、酢酸、酪酸など	腸内pH安定、蠕動運動の活性化、感染防御など
悪玉菌	アンモニア、硫化水素、フェノールなど	発がん性物質、有害物質、肌荒れ物質(SP物質)など

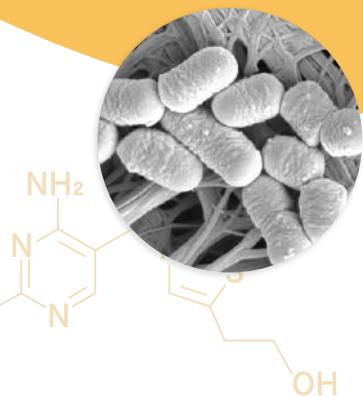
究極の発酵成分

製造特許：第 5918290

製造特許：第 6626869

乳酸菌生産物質PS-B1[®]

腸内善玉菌を中心に厳選された21種・21株の乳酸菌やビフィズス菌を、国産有機大豆を原料とした培地を使用し、特殊な培養法にて作り出した製品が「乳酸菌生産物質 PS-B1[®]」です。乳酸菌業界のカテゴリーとして「バイオジェニックス（直接生体に作用する物質）」に分類される製品です。



21種・21株
ビフィズス菌 | 乳酸菌 | X



国産有機大豆



乳酸菌製品別のカテゴリー



バイオジェニックス
【乳酸菌生産物質PS-B1[®]】



腸内フローラを介さず直接腸から吸収され、
生体内に作用する。
腸内フローラのバランス改善へも働きかける。



プロバイオティクス
【ヨーグルトなど】



腸内フローラのバランス改善に働く
乳酸菌やビフィズス菌の摂取。

プレバイオティクス
【食物繊維など】



腸内の善玉菌のエサとなる
食物繊維やオリゴ糖などの摂取。



微生物が作り出した409種類の成分

メタボローム解析結果

乳酸菌生産物質PS-B1[®]は腸内細菌由来の乳酸菌・ビフィズス菌を共棲発酵することにより生み出された409種類もの成分を含有しております。

20種 アミノ酸

バリン、ロイシン、
イソロイシン、リジン…

5種 ビタミン

ビタミンB1、ビタミンB5、
ビタミンB6、ビタミンE…

10種 ポリフェノール

アピゲニン、ナリンゲニン、
ミリセチン、ケルセチン…

181種 ペプチド

グルタミルセリン、リシリルリシン、
リシリグルタミン、プロリルバ…

3種 短鎖脂肪酸

酢酸、酪酸、プロピオン酸

190種 その他

乳酸、イノシン酸、オルニチン、
オレイン酸、クエン酸、グルコン酸…

■ 製造へのこだわり

厳選された21種・21株の乳酸菌・ビフィズス菌

① 乳酸菌【16種・16株】

- アシドフィルス
01 *L.acidophilus*
ガセリ
02 *L.gasseri*
ラムノーサス
03 *L.rhamnosus*
プランタラム
04 *L.plantarum*
カゼイ
05 *L.casei*
ブレビス
06 *L.brevis*
バラカゼイ サブスピーシーズ バラカゼイ
07 *L.paracasei subsp. paracasei*
ヘルベティクス
08 *L.helveticus*

- デルブリッキ サブスピーシーズ ブルガリクス
09 *L.delbrueckii subsp. bulgaricus*
サルバリウス
10 *L.salivarius*
デルブリッキ
11 *L.delbrueckii*
ラクティス サブスピーシーズ ラクティス
12 *L.lactis subsp. lactis*
ペントサセウス
13 *P.pentosaceus*
フェカリス
14 *E.faecalis*
デュランス
15 *E.durans*
フェシウム
16 *E.faecium*



② ビフィズス菌【5種・5株】

- ロンガム
01 *B.longum*
ビフィダム
02 *B.bifidum*
アドレセンティス
03 *B.adolescentis*
ブレーベ
04 *B.breve*
ロンガム サブスピーシーズ インファンティス
05 *B.longum subsp. infantis*



高品質の培地

こだわりの国産有機大豆

- ① 日本オーガニック&ナチュラルフーズ教会 (JONA) の有機認証を取得。
② 米国農務省 (USDA : United States Department of Agriculture)
「National Organic Program」のオーガニック認証「NOP認証」を取得。
③ EU の有機認証「Organic Farming」の基準を満たした大豆。

氷温技術により徹底管理！

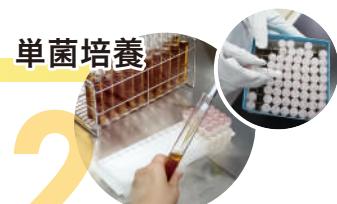
大豆は自然現象として収穫後からの劣化(酸化を含む)の進行が早く、品質上常に安定した発酵成分ができず、微生物のエサ(培地)として不向きといわれていました。そこで、弊社では大豆品質を長期間保ち、常に安定した培地で製造を行なう為、「氷温冷蔵」による大豆保管を徹底しております。



製造工程【製造特許取得】



乳酸菌・ビフィズス菌を使用し、こだわりの国産有機大豆を発酵します。



自社保有菌株数百種の中から厳選した乳酸菌・ビフィズス菌(21種・21株)をそれぞれ単菌培養します。



単菌培養した21種の菌を相性の良い菌同士3菌ずつ組み合わせ、複合培養を行ないます。



複合培養した菌(21種・21株)を全て組み合わせ共棲培養。本培養に向けたスターターを完成させます。



国産有機大豆の「オリジナル豆乳培地」を、完全オートメーションの培養タンクに入れ、スターターを投入します。温度やpH、Doをコントロールし、最終の共棲発酵に入ります。



長時間かけて発酵させた発酵物をフィルタープレスで濾過することにより、「乳酸菌生産物質 PS-B1原液」の抽出を行ないます。



0.2μmのセラミック膜で濾過を行ない、菌体を完全に除去し滅菌を行ないます。



液体以外に、粉末、顆粒、タブレット、カプセル等様々な形状への加工が可能です。

長年に亘る产学官共同研究とエビデンス

長年に亘り「産・学・官共同研究」において、多数のエビデンスを保有している原料です。

また、「製造方法、乳酸菌生産物質、アレルギー性皮膚炎抑制剤、全身性アレルギー反応抑制剤」に対する特許取得原料です。

特許取得

特許第 5918290 号

発明の名称
「乳酸菌生産物質の製造方法」
及び「乳酸菌生産物質」
並びに「アレルギー性皮膚炎抑制剤」
及び「全身性アレルギー反応抑制剤」



特許第 6626869 号

発明の名称
「善玉菌生産物質の製造方法」
及び「食品」



産・学・官共同研究

- 長崎国際大学
- 理化学研究所
- 東京工科大学
- 東京バイオテクノロジー専門学校
- 久留米大学
- 長崎県工業技術センター



乳酸菌生産物質 PS-B1® 学術論文

エビデンス

免疫

乳酸菌生産物質 PS-B1 のガン細胞増殖抑制効果とその応用に向けて
アレルギー性皮膚炎誘導マウスに対する乳酸菌生産物質 PS-B1 の摂取効果

腸内環境改善

乳酸菌生産物質 PS-B1 による腸内細菌増殖作用
乳酸菌生産物質 PS-B1 による大腸がんリスク低下効果の検証

肌質改善

乳酸菌生産物質 PS-B1 塗布による肌質改善効果に関する臨床試験
乳酸菌生産物質 PS-B1 服用による排便及び便の性状、肌質に対する影響

便通改善

乳酸菌生産物質 PS-B1 服用による排便及び便の性状、肌質に対する影響

糖尿

乳酸菌生産物質 PS-B1 の非肥満 II 型糖尿病モデルラットに対する血糖上昇抑制効果

代謝

乳酸菌生産物質 PS-B1 における肝機能及び脂質代謝改善作用に対する臨床試験

口臭

乳酸菌生産物質 PS-B1 (うがい剤) の口臭抑制効果に関する臨床試験

肝機能

乳酸菌生産物質 PS-B1 における肝機能及び脂質代謝改善作用に対する臨床試験

骨粗鬆症

マウスを用いた乳酸菌生産物質 PS-B1 の骨粗鬆症予防効果

原料規格

原料名	最小ロット	1日の摂取目安量	原材料表示名
乳酸菌生産物質 PS-B1 原液	1kg~	1~3cc	乳酸菌生産物質
乳酸菌生産物質 PS-B1 SD100% 粉末 (造粒無し・味付け無し)	1kg~	1~3g	乳酸菌生産物質／サイクロデキストリン
乳酸菌生産物質 PS-B1 SD100% 粉末 (造粒有り・味付け無し)	30kg~	1~3g	乳酸菌生産物質／サイクロデキストリン



〒856-0818 長崎県大村市今津町693-1
TEL 0957-54-3529
mail otoiawase.bio@biogenomics.co.jp

[バイオジエノミクス](#) [Q 検索](#)

<https://biogenomics.co.jp>

