

便通を整えるライラック乳酸菌

マッチングの要望

希望マッチング先	①食品業界	②病院・クリニック	③医療関係	
マッチングメリット	<ul style="list-style-type: none"> 機能性表示食品制度を活用した食品の開発を目指す会社（大手食品菓子会社） 	<ul style="list-style-type: none"> 腸内環境改善による便通制御技術を検討している医療関係機関 	炎症性腸疾患(IBD)や多発性硬化症(MS)などの自己免疫疾患の治療薬を共同開発したい製薬会社等	

開発したのはこんな技術です

- 「ライラック乳酸菌シリーズ」は便通・便性を改善する機能性食品で、機能性表示食品制度に届け出た日本で最初の乳酸菌サプリメント(ビフィズス菌を除く)である。
- ライラック乳酸菌は便通を改善するだけでなく、腸内で産生する腐敗物質を低減することにより便性(色、形、臭い等)を改善し、健康の維持に重要な短鎖脂肪酸の生成を促すことが確認されている。

これまでの導入実績は？

- ライラック乳酸菌は機能性表示食品制度に届出済みで、通信販売で販売している。
- 現在、OEM商品を提供中で、新規の問い合わせも増加している。

★ おすすめのポイント

- ① ヒトの大腸の中では遠位に進むほど酸性度(pH)が上昇して腐敗状態になる。これはちょうど下水汚泥を放置した状態に近く、本研究で開発した下水汚泥のpH調整技術を活用することができる。
- ② 下水汚泥の微生物脱臭技術に用いた有孢子性乳酸菌 *Bacillus coagulans lilac-01* (特許5006986)を用いて、独自の遠位大腸への送達技術(特許6306170)との組み合わせることによって、遠位大腸を含めた腸内環境改善を実現することができた。



🔧 この技術を開発したのは…

企業名	アテリオ・バイオ株式会社		
所在地	北海道上川郡鷹栖町	資本金	40百万円
設立	2012年1月	従業員数	7名

お問い合わせボタン

<https://www.yano.co.jp/contact/contact.php/consulting>