

希望する連携形態：実施許諾契約、共同研究契約、技術検討のための契約 など

悪玉菌を減らし善玉菌を増やすプレバイオティクス 効果がある卵殻膜由来成分のペプチド

背景

現状プレバイオティクス効果がある商品で、善玉菌増加効果を示すものは多数あるが、悪玉菌を減らす効果を示す商品は少ない。しかし腸内フローラのバランスを保つことは、宿主(ヒト)の健康維持にとって重要とされており、善玉菌を増やすだけでなく悪玉菌を減らす作用も重要といえる。プレバイオティクス(prebiotics)：難消化性のオリゴ糖や食物繊維など、食べても胃や小腸で分解・吸収されずに大腸に到達し、大腸に生息する微生物の餌となる食品成分のこと。※1



※画像はイメージです

Overview 技術の内容

E L Aにプレバイオティクス効果がある有用成分を特定

- ・卵殻膜粉末(EMP)からエラストーゼ分解物(ELA)を形成
- ・腸内動態に近づけることを可能とした
- ・ELAにプレバイオティクス効果があることを見出し有用成分を特定した



Benefit 技術の利点

ペプチドに悪玉菌を減らし善玉菌を増やすプレバイオティクス効果を見出す

- ・乳酸菌等の善玉菌を増やすプレバイオティクス効果を見出す
- ・大腸菌や、フソバクテリウム菌(瘍性大腸炎や大腸がんに関連する)の減少効果を明らかとする

	善玉菌 増加効果	悪玉菌 減少効果	SDGs効果
本発明 卵殻膜由来 有用成分	○	○	○
オリゴ糖由来 素材A	○	×	×
麦由来 素材B	○	×	×

Practical use 産業への応用

プレバイオティクス効果のある成分による開発

- ・プレバイオティクス効果を有する食品素材
- ・卵殻膜の再利用によるSDGs12『つくる責任つかう責任』の貢献など



※画像はイメージです

