

植物性乳酸菌 FG4-4



阿波番茶は古来から徳島県相生町と上勝町で生産されている伝統的な発酵茶です。7月～8月にかけて摘みとった茶葉を蒸して樽に詰めること約20日間、茶葉に棲息している乳酸菌で発酵します。

茶葉には自然環境に棲息する多種多様な微生物が存在しています。

私どもは、信州大学、東京農業大学との共同研究により、この阿波番茶から抗アレルギー作用の優れた植物性乳酸菌 FG4-4 株を見出しました。

FG4-4 株の特長

機能性：花粉症、アトピー、ハウスダスト、食物等のⅠ型アレルギーの抑制作用

メカニズム：アレルギーに関与する種々の免疫系バランスを整えてアレルギー発症を抑制

殺菌乳酸菌：加熱殺菌することで品質安定性（免疫活性）を維持

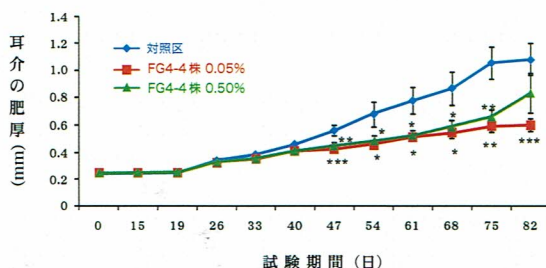
賞味期限：殺菌乳酸菌のため賞味期限が2年と長いので種々の食品に利用可能

植物性乳酸菌 FG4-4 株による抗アレルギー作用のメカニズム

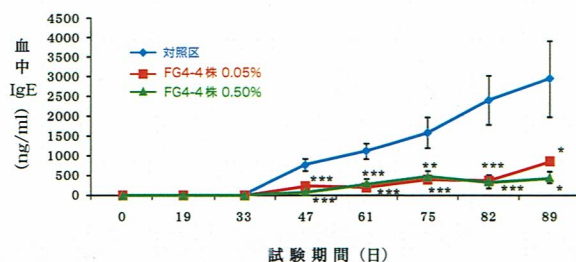
FG4-4 株はアレルギーの原因となるアレルギー原因抗体・IgE の産生を減少させます。IgE に起因するアトピー性皮膚炎、花粉症、ハウスダスト、食物アレルギー等のⅠ型アレルギー全般の効果が期待されます。

モデルマウス経口投与によるアレルギー抑制効果

アトピー性皮膚炎の抑制

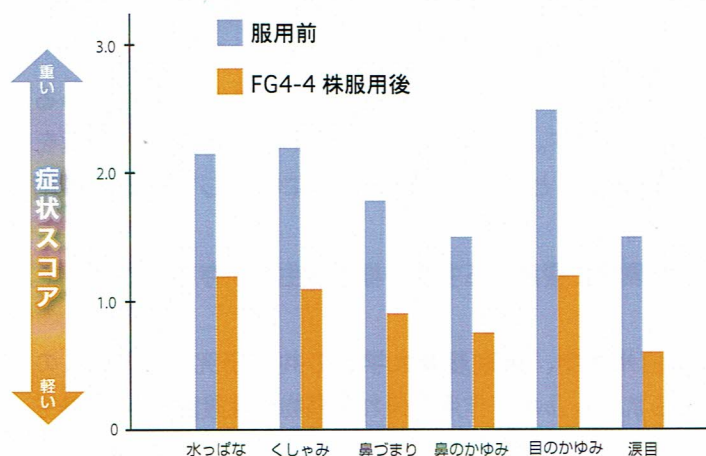


アレルギー原因抗体・IgE 産生抑制



植物性乳酸菌 FG4-4 株のアレルギー抑制効果

モニター臨床試験による FG4-4 株の花粉症改善効果



FG4-4 株は免疫バランスを調節する作用があるので、種々のアレルギー症状の軽減効果が期待されます。

製品情報

製品名	植物性乳酸菌 FG4-4
画 像	
荷 姿	アルミパウチ 1kg
賞味期限	2 年
保存方法	高温多湿を避けて常温保存
菌 種	L. plantarum FG4-4 株
菌 数	5000 億個 /g 以上
アレルギー表示	アレルギー表示物質は使用していないので表示不要
使用上の情報	
推奨使用量	100mg/ 日 以上
相性の良い素材	オリゴ糖、難消化性食物繊維などと組み合わせることで相乗効果が期待できます。
溶解性	水に不溶
安全性	殺菌乳酸菌のため製造ラインの汚染はありません。
輸出	本菌種は多くの国で認められているため輸出に問題はありません。
学術・論文	日本乳酸菌学会誌 vol.21, No.3.2010