

MEDICAMENT NEWSに 『イムバランス』が取り上げられました。

『MEDICAMENT NEWS』は、病院・診療所の医師、薬剤師、その他の医療従事者向けに発行されている専門誌。

その“ニュースレーダー”コーナーにて、「麹菌発酵大豆培養物をアレルギー対策に提案」と題し、イムバランスが取り上げられました。

2010年11月25日(木)

MEDICAMENT NEWS

株式会社ライフサイエンス社発行



麹菌発酵大豆培養物を アレルギー対策に提案

—ニチモウバイオティックス(株)—

同社は独自技術で麹菌発酵大豆培養物(商品名・イムバランス)を開発し、アレルギー疾患に対応する食品素材として販売する。イムバランスを含む粒状のサプリメントを一般向け、医療機関向け双方に発売する。

腸内フローラのバランスを改善する「プロバイオティクス」, 「プレバイオティクス」, 腸内細菌を介さずに直接生体に作用する「バイोजェニックス」の3つの相乗作用が期待できるという。

これまでの検討で、ピーナッツアレルギーモデルマウスで、食餌のみの群と比べて特異的IgE抗体上昇の抑制、血中ヒスタミンレベルの上昇抑制などの抗アレルギー作用を示した。また、脾臓細胞からのIL-4, IL-5, IL-13の産生が低下した。IFN- γ の産生は上昇した(Clin Exp Allergy 38:1808-1818, 2008)。つまり、Th1サイトカインが増加し、Th2サイトカインは抑制されていた。

スギ花粉症患者6名を対象としたパイロットスタディでは、シーズン中の3カ月間の摂取で、ピーク時の症状スコアは前年よりも有意に低く、有効性が示唆された(Clin Exp Pharmacol Physiol 34:S73-S75, 2007)。

アトピー性皮膚炎モデルマウスに2週間給餌した実験では、皮膚炎の改善、搔破回数の減少が認められた(投稿準備中)。

安全性についても検証済みであり、同社は「広い範囲で現代人の健康管理に取り入れられる」と見ている。

同社は、海洋事業・食品事業などを手がける東証一部上場のニチモウ(株)の子会社。すでに大豆イソフラボンのサプリメントを販売している。