

『FOOD STYLE 21 1月号』 にイムバランスが紹介されました!!

注目の新素材としてイムバランスが紹介されました。

『FOOD STYLE 21 1月号』P17 参照

2010年12月22日発売

食品化学新聞社



注目の新素材

新アレルギー素材「イムバランス」開発 花粉症やアトピーなどに提案 ニチモウバイオティックス

ニチモウバイオティックス(東京都品川区)は、新規開発素材の麹菌発酵大豆培養物「ImmuBalance(イムバランス)」にアレルギー疾患への有効性を突き止めたことから、原料事業化を進め昨年末から本格展開に乗り出した。花粉症やアトピーなどアレルギーをターゲットにした商品開発を提案していく。同社ブランドの商品販売も同時に展開。通販を中心に拡販する。大豆イソフラボンアグリコンに次ぐ大型素材として成長させたい考えで、原料ベースで3年後5tを目指す。

イムバランスは、脱脂大豆を原料に、味噌麹菌を用いて同社の特化した発酵技術で発酵、その後、酵素分解し乾燥させ粉砕した。原料大豆はnon-GMO、製造技術は日米欧で特許を取得する。1g当たり180億個の乳酸菌が生成するため、プロバイオティクス作用が期待できる。また、約10%以上の食物繊維が含まれプレバイオティクス作用もあり、腸内細菌を介さずに直接生体に作用するバイオジェニクス作用も持ち、3つの相乗効果が特徴である。さらに、保湿効果のあるセラミドも含有。抗アレルギー素材として提案する。一番のターゲットである小児向けに積極的に進めていきたいところだ。サプリメントの処方では、アレルギーの引き金となるストレス緩和に有効性の高いギャバとの配合がオススメ。カプセルに使用するゼラチンにアレルギーを持つ人へも配慮し、打錠加工を提案する。食品用途では、油脂との相性が良いことからチョコレートへの配合も勧めていく。味噌麹発酵のためインスタントラーメンの味噌ベースのスープなどにも広げていきたいとしている。将来的にはインファントフォーミュラへの提案を強化したい考え。

抗アレルギー効果に関する研究は、ニューヨークのマウントサイナイ医科大学との共同研究の取り組みが最初で、食物アレルギーで最も重篤なピーナツアレルギーに対し治療効果

を明らかにした。まず、モデルマウスにピーナツ感作しアレルギーを発症させ、イムバランス、プロバイオティックスの乳酸菌LGGを含む餌を投与した。その結果、イムバランス含有餌投与で、用量依存的に脱感作し、血中ピーナツ特異IgEが有意に減少した。血中ヒスタミン放出も有意に減少。ピーナツ刺激後のアナフィラキシー反応も有意に抑制された。この後国内でも共同研究を実施。アトピー自然発症モデルマウスを開発した松田浩珍東京農工大学大学院教授らと取り組んだ。同マウスを用いて、通常給餌のコントロールとイムバランス投与、さらに医療用アトピー薬塗布との比較で検証。皮膚炎症状スコアや引っ掻き行動数を観察したところ、イムバランス投与でいずれも抑制効果が見られた。皮膚水分の蒸散量も顕著な低下を示し、これらの効果がアトピー薬と同等の傾向であることも明らかになった。さらに、埼玉県所沢市の所沢耳鼻咽喉科の協力を得て、花粉症状に対する有効性を検証している。くしゃみ、鼻水、目のかゆみ、なみだ目などを花粉ピークシーズンに前年と比べ自己評価してもらったところ、症状スコア平均が大幅に改善。85%の有効性であった。とくにくしゃみと鼻水のスコアが大きく改善された。