

報道各位

2017.6.15
No. 160601

イムバランス®の Th2 サイトカイン抑制活性成分「麴多糖」の構造と組成を確認

—食品・臨床栄養 e2017に論文掲載—

※本文中の特許は存続期間を満了しております。

ニチモウバイオティックス株式会社
代表取締役社長 天海 智博

ニチモウバイオティックス株式会社（本社：東京都品川区。ニチモウ(株)100%子会社）は、健康食品メーカーとして麴菌発酵大豆に特化した研究と開発を行い、日米欧で製造特許を取得した独自の麴菌発酵技術により作られた発酵素材『イムバランス®』（麴菌発酵大豆培養物）を市場に供給している。また、長年に渡り国内外の多くの著名な大学と共同研究を行い、アトピー性皮膚炎、花粉症、食物アレルギーへの有効性など、豊富なエビデンスを蓄積している。

何らかのアレルギーを持つ人は日本人の20～30%といわれており、その数は年々増加している。一方で、アレルギー疾患の治療は対症療法がほとんどで、未だに根本治療は開発されていない。

イムバランス®のアレルギー反応抑制作用は基礎研究および臨床研究においてすでに認められており、抗アレルギー素材として活躍が期待されている。このたび、当社は、イムバランス®に含まれるTh2 サイトカインの産生抑制関与成分について検討を行った結果、分子量10,000程度の水溶性多糖類画分に強い活性が認められた。この画分の構造をNMR（核磁気共鳴）および糖の加水分解などで検討した結果、この多糖類は大豆細胞壁の不溶性多糖を麴菌が低分子可溶化したもの、すなわち醤油多糖（アラビノガラクトサンとアラビノキシラン）と類似の物質であると考えられた。また、植物性乳酸菌（*Enterococcus faecium*および*Pediococcus parvulus*）由来の水溶性多糖類も含まれていると考えられた。この多糖類は醤油多糖類と異なり、弊社独自の特許製法（日本特許：2696057号、3014145号、US Patent No. :5885632、EP 0682877）で製造したものであり、麴多糖®と命名、商標登録が完了している。

麴菌は古来より日本人の食生活と密接にかかわりを持っており、日本の「国菌」にも認定されている。麴菌によって生み出される食品は数多く、日本人にとってなくてはならないものといえる。そうした麴菌発酵によって生み出された機能性成分である醤油多糖類には免疫賦活作用やアレルギー抑制などの効果が知られているが、醤油から直接多量に摂取することは含まれる塩分の関係で難しい。イムバランス®は、醤油多糖類似物質および植物性乳酸菌由来の多糖である麴多糖類を含む機能性素材として大いに期待される。日本の伝統的な麴菌発酵を活かした健康機能食品を「麴プロバイオティクス」と呼び、より日本人の味覚、体質に合う発酵食品として広く提案を行っている。 以上

【お問合せ先】ニチモウバイオティックス（株）営業部（03-3458-3510）までご連絡ください。