

報道各位

2022.10.26

【推薦専門誌】機能性食品と薬理栄養 Vol.16 No.2 発行
特集「食物アレルギーと機能性食品」にイムバランス®の機能が掲載

(株)インフォーマノーツパブリッシング（神奈川県藤沢市）は、「機能性食品と薬理栄養 Vol.16 No.2（日本機能性食品医用学会誌）」を2022年10月20日に発行しました。本誌では、編集委員である東邦大学 教授 鷲沢 尚宏氏の企画のもと、「食物アレルギーと機能性食品」について特集されています。

同特集において、ニチモウバイオティックス株式会社（本社：東京都港区、代表取締役：天海 智博。ニチモウ(株)100%子会社）が独自の麹菌発酵技術によって開発した麹菌発酵大豆培養物『イムバランス®』の特徴および機能が掲載されました。

ニチモウバイオティックス（株）はこれまでの研究で、『イムバランス®』のアトピー性皮膚炎、花粉症、食物アレルギー等のアレルギー性疾患に対する有効性を確認しています。

本誌では、「麹菌発酵大豆培養物におけるアレルギーの改善効果およびその関与成分」として、イムバランスの抗アレルギー機能性より、食物アレルギーおよびアトピー性皮膚炎への有効性に関する研究データのほか、関与成分として示唆される『麹多糖®』についても記載されています。

全人口の3人に1人が何らかのアレルギーを持つといわれる一方、アレルギーの根治療法は未だ見いだされていません。また、ステロイド剤を中心とする医薬品は、副作用の懸念もあり妊婦や乳幼児、高齢者への投与において慎重にならざるを得ません。こうした背景から、副作用のない安全かつ有効な天然成分由来の物質に期待が寄せられており、イムバランスへも注目が集まっています。

本専門誌情報は以下のとおりです。

専門誌名：『機能性食品と薬理栄養 Vol.16 No.2』

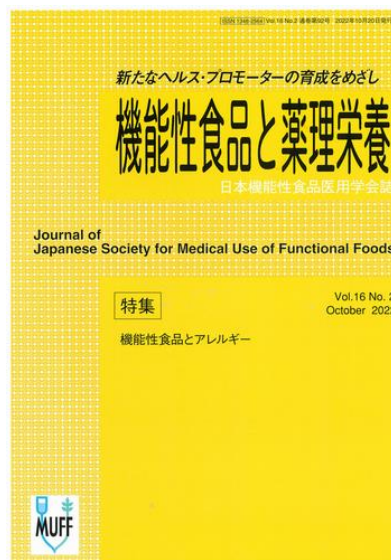
価格：1,572円（税込）

発行日：2022年10月20日

詳細・お問い合わせ・ご注文は下記まで

(株)インフォーマノーツパブリッシング

TEL：0466-65-2396/FAX：0466-65-0063



以上

【お問合せ先】ニチモウバイオティックス（株）営業部（03-6478-5060）までご連絡ください。