

平成 16 年 10 月 25 日

オリエンタル酵母工業株式会社
東京都板橋区小豆沢 3-6-10

オリエンタル酵母工業はパン酵母由来 β -1,3/1,6-グルカンがアレルギー反応に対し有効であることを発見

オリエンタル酵母工業（本社：東京都板橋区、社長：内藤利邦、資本金：26 億円 17 百万円）と子会社の㈱日本バイオリサーチセンター（本社：岐阜県羽島市、社長：久木浩平、資本金：50 百万円）はパン酵母由来 β -1,3/1,6-グルカン（以下 β -グルカン）のアレルギー反応に対する作用について、アレルギー誘発モデルならびにアレルギー疾患モデル動物を用いて、 β -グルカンを一定期間、経口投与あるいは混餌投与した結果、アレルギー性鼻炎、花粉症およびアトピー性皮膚炎に対してその有効性を発見しました。 β -グルカンを日常的に摂取することで、アレルギー反応の諸症状を軽減することが期待できると考えております。

尚、この研究成果は、平成 16 年 10 月 1 日に大阪市で開かれた第 26 回日本臨床栄養学会総会で発表いたしました。

この β -グルカンは、食品関連素材として免疫賦活作用や食物繊維としての腸内細菌叢、生活習慣病の改善、化粧品素材として美白・保湿作用等、幅広い機能が期待される多糖類の機能性素材です。パン酵母の β -グルカンは、今話題になっているアガリクスやメシマコブなどのキノコ類やビール酵母 β -グルカンと比較して、強い免疫賦活作用を示すデータが報告されております。このパン酵母からの β -グルカンは、腸管免疫を担当しているリンパ球の増殖を促進して、その結果、腸管免疫活性が大きく上昇し、花粉症に代表されるアレルギー体質の改善が期待されます。

また、この β -グルカンは、当社がノルウェーのBiotec Pharmacon ASAと平成15年4月に業務提携を結び、現在販売しております。同社の β -グルカンは、パン酵母の細胞壁から特許製法により β -1,3/1,6構造をそのまま残して抽出し、マンナンなど他の成分を除いて精製した高純度の β -グルカンです。また、同社は、既にサケの養殖向けに抗病性飼料の素材として有効な β -グルカン（製品名 [Macro Guard]）を開発し、現在、本製品は水産養殖・畜産分野で世界的に使用されております。

当社は、「酵母にこだわる事業展開」のキーワードのもとに、従来から、酵母の機能性を活用した酵母周辺事業の育成強化に注力してきました。これまでグルタチオン強化酵母、ミネラル強化酵母、ビオチン強化酵母、水産業界向け種苗用酵母等を開発し、製造・販売しております。

以上