

平成 17 年 12 月 15 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-グルカンがアトピー性皮膚炎の軽減に有効であることを発見**

オリエンタル酵母工業(株) (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(株)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 (以下パン酵母β-グルカン) のアトピー性皮膚炎に対する有効性をモデル動物であるNCマウスを使った実験で確認いたしました。NCマウスにパン酵母β-グルカンを混ぜた餌を一定期間経口投与した結果、皮膚炎を抑制し、アレルギーに関係する抗体 (IgE) の量が低下することを発見いたしました。パン酵母β-グルカンを日常的に摂取することで、アトピー性皮膚炎を軽減することが期待できます。

弊社グループでは、一昨年来このパン酵母β-グルカンの抗アレルギー効果について研究を重ね、今回の実験により、予防ばかりでなく、軽減効果も確認できました。併せて摂取量の減量によっても同様の効果が確認できました。今後はヒト試験を実施し、その有効性をさらに確認していく予定であります。

パン酵母β-グルカンは、食品関連素材としての免疫賦活作用や、食物繊維としての腸内細菌叢や生活習慣病の改善、化粧品素材としての美白・保湿作用等、幅広い機能性が期待される多糖類です。パン酵母β-グルカンは、リンパ球の増殖を促進し、腸管免疫活性を大きく上昇させ、アレルギー体質の改善が期待できると考えられております。

このパン酵母β-グルカンは、弊社がノルウェーのBiotec Pharmacon ASAと平成15年4月に業務提携を結び販売しております。弊社のパン酵母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製品で、含有量はアガリクス茸の5～6倍以上ともいわれております。現在、弊社のβ-グルカンは、日清ファルマ(株)から「β-グルカンT顆粒」として販売されているほか、食品メーカーに原末として供給しております。

弊社は、「酵母にこだわる事業展開」をキーワードとして、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タウリン強化酵母等を開発し、製造・販売いたしております。

以 上