

日本プロバイオティクス学会賞を受賞

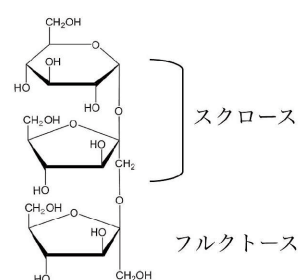
高機能性プレバイオティクス「ケストース」

物産フードサイエンス

物産フードサイエンス
(東京都千代田区、**〒03-6202-2132**)
の高機能プレバイオティクス素材「ケストース」は、5月12日に開催されたプロバイオティクスシンポジウム17において、日本プロバイオティクス学会賞を受賞した。

「ケストース」はスクロース(ショ糖)に分子のフルクトースが結合した三糖類の難消化性糖質で、タマネギや大麦などの野菜や穀物にも含まれている。一般的なプレバイオティクス素材に比べ、ビフィズス菌、乳酸菌、酪酸産生菌などの有用菌に選択的に資化されるため、より高いプレバイオティクス効果が期待されている。

これまでに同社は、国内外10以上の研究機関との共同研究を実施。乳幼児のアトピー性皮膚炎改善、代謝機能改善、インスリン抵抗性改善などの機能を確認している。



ケストース

日本プロバイオティクス学会賞は、同学会の20周年を記念して本年新設された。プロバイオティクス・プレバイオティクス分野において、独創的な学術成果、健康維持・疾病予防治療に対する貢献、認知度向上によるさらなる産業界への普及の三つの基準から選考されている。同社では、ケストースの機能について、更に研究を進めていく。