

日本プロバイオティクス学会賞を受賞

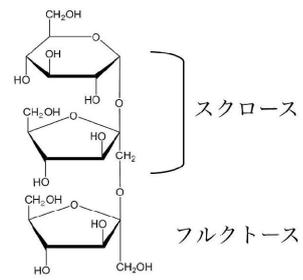
高機能性プレバイオティクス「ケストース」

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、**〒**
3・6202・2133)
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1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。