

# 乳酸菌株を活用したヒット商品づくり事業（委託）

－ハマナス由来乳酸菌の生理機能性に関する研究－

Development of vendible food made by lactic acid bacterium  
-Research of functionality of lactic acid bacterium from *Rosa rugosa* -

岩間直子、阿部馨

乳酸菌は、チーズやヨーグルト等乳製品や乳酸菌飲料の製造に用いられているが、最近では乳酸発酵させた野菜の搾汁加工品が注目されている。下北ブランド研究所では、これまでにハマナス果実ピューレから単離した乳酸菌（*Lactobacillus plantarium* 種）を使用し、ブルーベリー等の地域特産素材を原料として乳酸発酵した健康機能性食品の開発を行っている。本事業ではハマナスから分離された乳酸菌新株を使った新たな健康機能性食品の開発にあたり、この乳酸菌のヒット商品につながる有用性を明らかにすることを目的として生理機能性の検討を行った。

マウスを用いた動物実験により、ハマナス由来乳酸菌の生菌と加熱死菌の凍結乾燥菌体をそれぞれ 5%添加した高コレステロール飼料をマウスに2週間摂食させて、コレステロール低下作用を検討した。解剖時の肉眼での所見では、乳酸菌摂取群において肝臓の肥大（脂肪肝）の抑制傾向がみられた。肝臓の臓器重量は、乳酸菌非摂取群と比較して軽量であった。

また、血液の生化学的検査を行って、総コレステロール、中性脂肪、HDL コレステロール等の脂質代謝に関わる検査項目及び GOT、GPT、 $\gamma$ -GTP 等の肝機能に関する検査項目等を比較検討した結果、ハマナス乳酸菌摂取によりコレステロール等の脂質代謝において改善が認められ、影響を及ぼすことが明らかとなった。

