

新規海苔由来乳酸発酵食品素材の製法確立及び 用途開発

食品コスメ部 柘植圭介、岩元彬
佐賀大学農学部 小林元太
株式会社オフィス・タカハシ 高橋勝則

概要 有明海の海苔から単離した新規乳酸菌を活用し、免疫調節作用を有する高機能性海苔乳酸発酵物を開発する研究です。

有明海で海苔の色落ちが頻発



海苔の乳酸発酵による
低級海苔の付加価値向上



海苔の発酵性に優れ、生理機能を
付与する乳酸菌の単離



免疫力を調節する末梢血由来免疫
細胞のIgA産生能を評価

IgA

- ・粘膜の表面や初乳に存在
- ・病原体やウイルスの侵入を防ぐ働きに関わっている



海苔から単離された乳酸菌

	同定菌株
A-1	<i>Lactococcus lactis</i>
A-2	<i>Lactocaseibacillus manihotivorans</i>
C-1	<i>Enterococcus faecium</i>
C-2	<i>Leuconostoc mesenteroides</i>
D-1	<i>Latilactobacillus sakei</i>
D-2	<i>Lactococcus lactis</i>
E-1	<i>Lactococcus lactis</i>
E-5	<i>Leuconostoc mesenteroides</i>
F-1	<i>Lactococcus lactis</i>
F-2	<i>Lactococcus lactis</i>
B-1	<i>Staphylococcus warneri</i>

ヒト末梢血単核球の
IgA産生能を指標に比較

有明海産海苔から単離された乳酸菌から、ヒト末梢血由来免疫細胞のIgA産生能を向上させる新規乳酸菌 *L.lactis* D-2株を見出した。

D-2株による海苔乳酸発酵物にも高いIgA産生能が認められ、ヒトの免疫機能の維持に役立つ機能性表示食品としての利用可能性が示された。

◇ 詳しい内容は、研究報告書でご覧いただけます。

【お問合せ先】 佐賀県工業技術センター 食品コスメ部 0952-30-8162

