

植物性乳酸菌 HSK201D

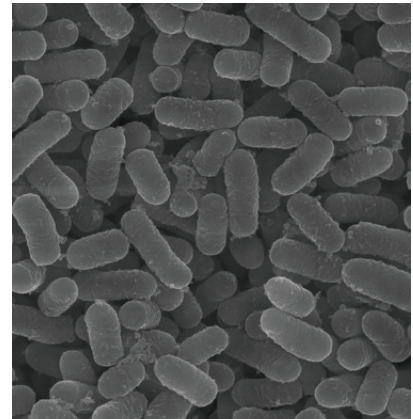
アレルギー軽減機能訴求に 2000種以上の乳酸菌の中から 選ばれた植物性乳酸菌

植物性乳酸菌とは

植物性乳酸菌とは、主に植物を「餌」とする乳酸菌です。植物性乳酸菌で醗酵された代表的な食べ物に、糠床（ぬかどこ）や糠漬け、味噌などがあります。

HSK201とは

HSK201 (*Lactobacillus plantarum* HSK201) 株は、日本ハム(株)がアレルギーの研究を行う中で選抜した、機能性の高い植物性乳酸菌です。



Lactobacillus plantarum HSK201

摂取目安量：120mg

特徴

●漬物由来の乳酸菌

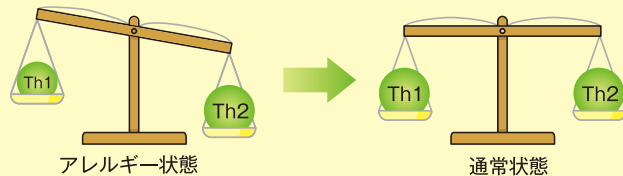
HSK201Dは、ザワークラウト（キャベツの漬物）から単離した植物性乳酸菌を加熱殺菌した機能性食品素材です。加熱菌ですので工場での扱いも容易で、加熱加工食品へも配合可能です。（加熱菌での抗アレルギー機能確認済み）

●抗アレルギー機能から選抜した乳酸菌

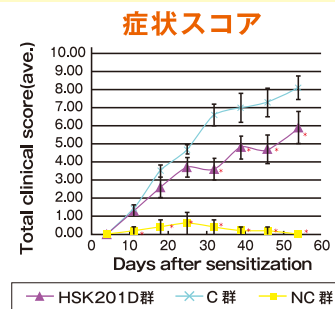
HSK201Dは、アレルギーに関係の深いヘルパーT細胞(*)のバランスを改善する機能を指標に、2000株以上の乳酸菌の中から選抜された植物性乳酸菌です。

●アトピー性皮膚炎緩和機能 (in vivo)

アトピー性皮膚炎モデルマウスであるNC/Ngaマウスに、HSK201Dを摂取させ、皮膚炎症状スコア（発赤・出血、乾燥、浮腫、組織欠損）をコントロール群と比較し、症状が有意に緩和されることを確認しました。

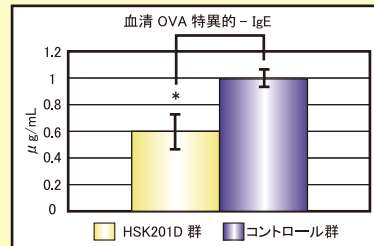
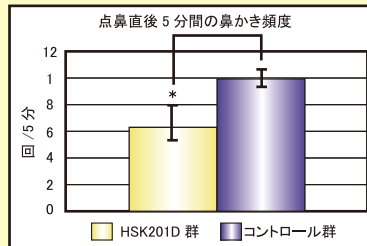
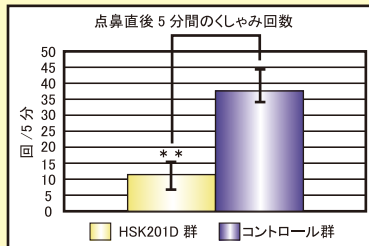


*アレルギー発症は、「ヘルパーT細胞 (Th細胞)」と関連があります。Th細胞には1型 (Th1) と2型 (Th2) があり、通常はバランスを保ち免疫系を制御していますが、アレルギー状態ではTh1に対しTh2が優勢になっています。



●抗アレルギー機能 (in vivo)

鼻アレルギーモデルマウスにHSK201Dを継続摂取させ、くしゃみや鼻かきなどのアレルギー症状、抗原であるOVAに特異的な血清IgE抗体濃度をコントロール群と比較し、症状の緩和、抗体濃度が有意に低いことを確認しました。 Mean ± SE
* p 0.05
** p 0.01



規格値

水分 10%以下
砒素 1ppm以下
重金属 20ppm以下
一般生菌数 3000個/g以下

大腸菌群 陰性
菌体：デキストリン混合比 1：5
〈参考値〉 乳酸菌（加熱）約10¹¹個/g

仕様

梱包形態
0.5kg×2袋

保管条件

常温（冷暗所）
高温多湿を避けてください。

お問い合わせ先

日本ハム株式会社 中央研究所 ヘルスサポート課
TEL:029-847-7813 FAX:029-848-1256 E-mail:kinousei.sozai@nipponham.co.jp

