

# 地域資源由来乳酸菌の特性評価

## 徳島県の特徴を活かした機能性製品への展開

- 地域資源である阿波晩茶から乳酸菌を分離
- 人工消化液に耐性、GABA を多量に産生する菌株を取得
- 機能性製品開発への展開

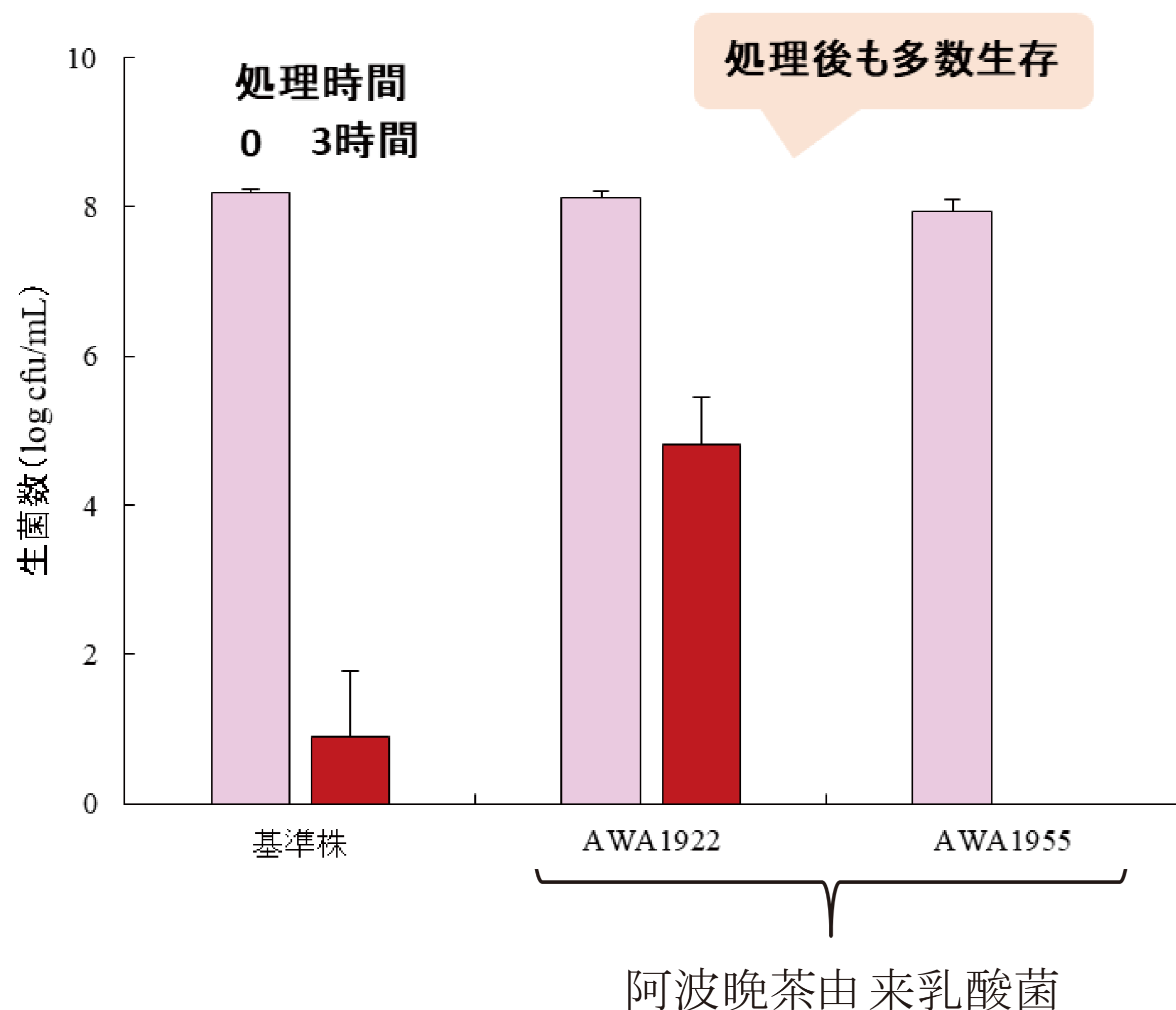
### 研究目的・内容

乳酸菌は乳酸を産生する細菌の総称で、ヒトの健康に有益な機能性を示す株もあります。乳酸菌応用製品の市場は年々拡大していますが、県内企業では製品開発が進んでいません。

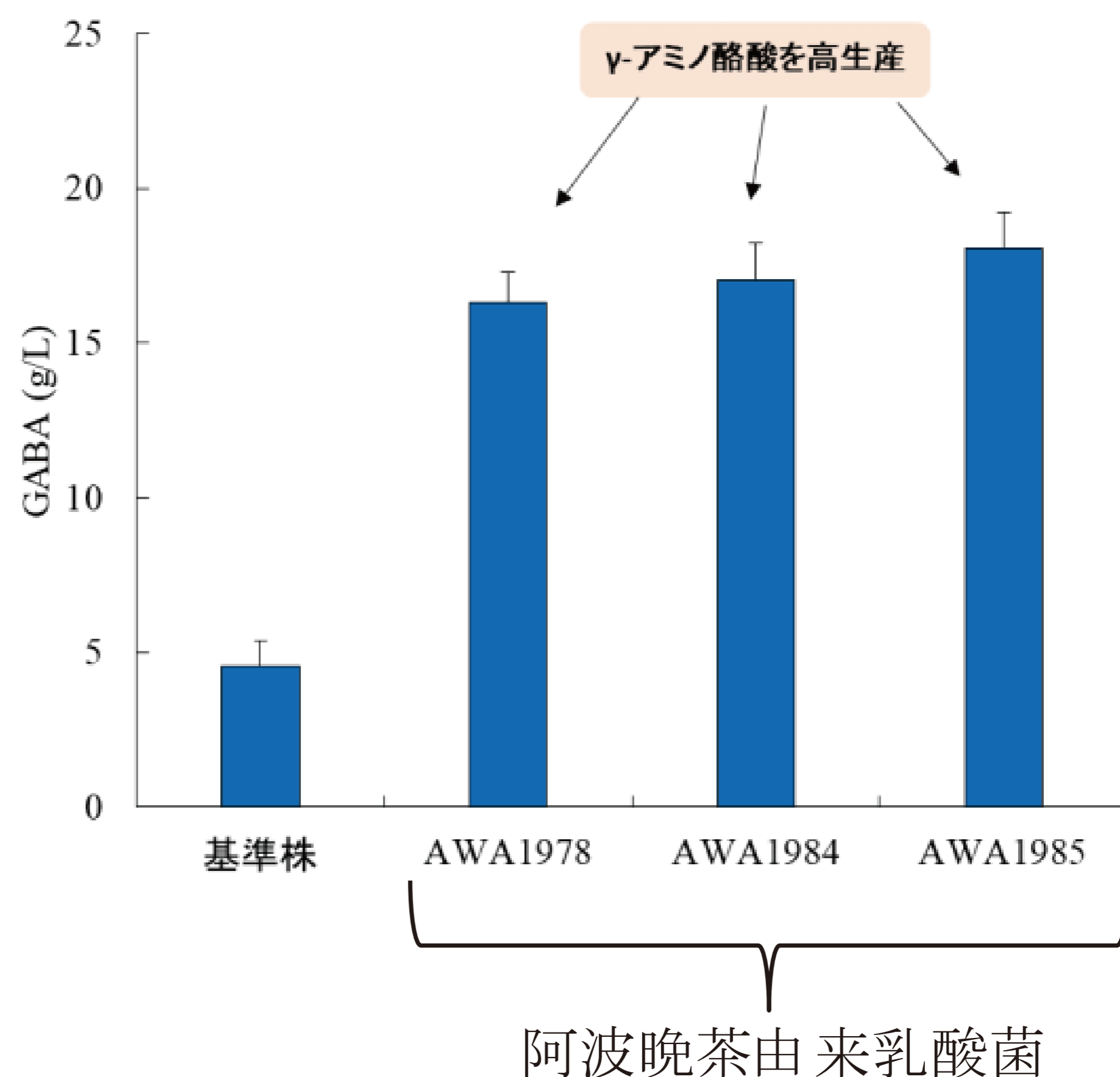
本研究では、製品に利用可能な乳酸菌を得るため、地域資源である阿波晩茶から分離した乳酸菌について、生きて腸まで届き、整腸作用等を発揮するかを検討するために人工消化液耐性や、リラックス効果等の機能性成分である $\gamma$ -アミノ酪酸 (GABA) の産生性を評価しました。その結果、人工消化液に耐性のある *Lactiplantibacillus pentosus* や、GABA を多量に産生する *Levilactobacillus brevis* が得られました。

### 期待される用途

これらの乳酸菌を使用することで魅力ある機能性製品 (飲料、ヨーグルト、発酵食品、サプリメント等) の開発が期待されます。



*L. Pentosus* の人工胃液耐性



*L. Brevis* のGABA産生性

### キーワード

機能性食品、乳酸菌、阿波晩茶、GABA、人工消化液耐性

徳島県立工業技術センター

食品・応用生物担当

西岡 浩貴

連絡先: tokushimakougi@itc.pref.tokushima.jp

3 すべての人に  
健康と福祉を



9 産業と技術革新の  
基盤をつくろう

