

大草ビフィズスαのビフィズス菌「BB536」とは！



ビフィズスα 新包装
メーカー希望小売価格
30包・3,780円税込

◎6月、大草「ビフィズスα」が「機能性表示食品」として新包装・新価格にリニューアルされました！ 機能性表示食品となった一番のポイントは、ビフィズス菌「BB536」と外箱に明記されたことです。

◎現在、大手各社は明治乳業のR-1やLG21、雪印のガセリ菌SPなど、菌の種類をPRし差別化を図っていますが、ビフィズス菌「BB536」は森永乳業の主力商品の、ビヒダスヨーグルトに使用されている菌です！

◎そこで今回は、ビフィズス菌「BB536」についてご紹介いたします。
(大草ビフィズスαには、森永乳業のBB536を使用しています)

1・ビフィズス菌「BB536」は、ヒト由来のヒトに適したビフィズス菌です！

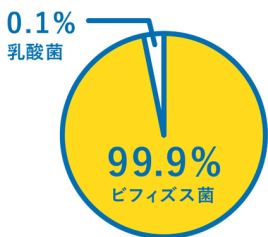
ビフィズス菌BB536は、*Bifidobacterium longum* (ビフィドバクテリウム・ロンガム) というヒトのおなかにすむ種類のビフィズス菌で、乳児の腸内から発見された菌です。現在市販されている他の製品には動物由来(牛の乳など)のビフィズス菌が使われていることがありますが、やはりヒトに適しているのはヒトにすむ種類のビフィズス菌と考えられています。

2・ビフィズス菌「BB536」は、生きたまま大腸に到達します！

一般的にビフィズス菌は酸や酸素に弱いのですが、ビフィズス菌BB536は他のビフィズス菌に比べて酸や酸素に強く、製品の中での生菌数が高く、生きたまま大腸に到達することができる菌です。

3・ビフィズス菌は、酢酸を作り生すことがポイントです！

乳酸菌は多糖類を分解代謝し主に乳酸を生成しますが、ビフィズス菌は多糖やオリゴ糖を分解代謝し、乳酸の生成に加えて酢酸を生成します。



4・ご存知ですか？ 99.9% vs 0.1%の話！

腸内フローラの主な舞台である大腸で、炎症を起こす原因となっている悪玉菌をやっつけるのが善玉菌です。実は、大腸の善玉菌であるビフィズス菌と乳酸菌の割合は、なんと99.9%がビフィズス菌で、0.1%が乳酸菌。大腸の善玉菌のほとんどがビフィズス菌であり、悪玉菌を抑制し腸内フローラのバランスを保つ大切な役割を果たしています。

5・年齢と共に減るのは、ビフィズス菌です！

年齢とともに腸内のビフィズス菌は減少していき、中高年～老年期にかけてさらに減少。代わりに、健康に悪影響を及ぼすさまざまな悪玉菌が増えてしまいます。そのため、悪玉菌を抑え、良好に腸内フローラを維持するためにも、ビフィズス菌をいかに大腸に多く保ち続けるかが大切です。

◎森永乳業のホームページには、様々な情報が掲載されています！「森永 BB536」で検索してご確認下さい！

【培養法による年齢による腸内細菌バランスの変化】

