

生きたまま腸に届く & スピード増殖乳酸菌

**Lactobacillus casei** ラクトバチルス・カゼイ

**Lactobacillus plantarum** ラクトバチルス・プランタム  
(植物性乳酸菌末)

■「乳酸菌」って何？

乳酸菌とは糖を発酵し、乳酸などの有機酸を生成する菌のことです。特に、Lactobacillus属は、環境に合わせて発酵条件を柔軟に変えることができることが知られています。

■「乳酸菌」は、どこにいるの？

乳酸菌は主に小腸の下部に棲んでいます。漬物やチーズ、ヨーグルトなどの発酵食品に含まれており、広く牧草等の植物からも発見されます。

\*「プロバイオティクス(probiotics)」とは、生体の健康を保つために有用な性質をもつ、生きている微生物です。

■乳酸菌は、何をしているの？

乳酸菌が作る乳酸によって、腸内のpHを酸性に保ち、酸に弱い悪玉菌の増殖を防いでいます。Lactobacillus属は、栄養となる糖分が著しく少ない場合でも活動することが知られています。



カゼイ菌  
顕微鏡写真

プランタム菌  
顕微鏡写真

「東亜のLactbacillus」の特徴

1. 東亜の乳酸菌Lactobacillusは、「Lactobacillus casei」「Lactobacillus plantarum」の2種類があります。
2. 植物(牧草)から見つけれられた乳酸菌で、もともと動物の体内に生息しています。  
⇒ぬか漬けなどの植物性発酵食品に含まれる乳酸菌は、栄養バランスが悪く、高濃度の塩分という過酷な環境でも生き抜くことができる菌です。
3. 東亜の「Lactobacillus casei」「Lactobacillus plantarum」は、高い乳酸産生能力を持ちます。

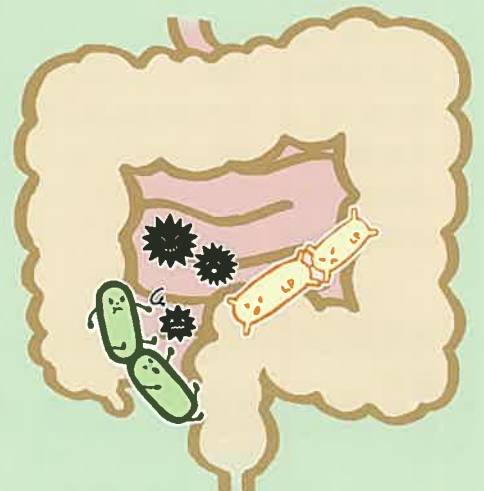
	乳酸産生能力
Lactobacillus casei	12.4mg/ml以上
Lactobacillus plantarum	13.1mg/ml以上

(いずれも東亜薬品工業調べ、グルコース濃度1%、37℃において測定)

4. Lactobacillus caseiは他の菌に比べ低温でも発育する能力を持つ乳酸菌です。

発酵食品に使われてきた乳酸菌

乳酸菌は、チーズ、ヨーグルト以外に、植物性食品にも含まれています。漬物(たくあん、糠漬け、シバ漬け、キムチ、ザーサイ、ザワークラウト)、味噌、醤油



# Lactobacillus casei TO-A

# Lactobacillus plantarum TO-A

## 健康の源は腸にある

小腸や大腸に棲みついている善玉菌を代表する乳酸菌は、悪玉菌の働きを抑えることで、腸内細菌のバランスを整えます。腸内細菌のバランスを整えることにより、健康に有益な影響を与えます。

## 発酵食品に使われてきた乳酸菌

pHを1~11に調整した溶液中にLC菌末トーア、LP菌末トーアを入れ、150分間後の生菌の生残率を測定しました。その結果pH3~9の範囲で安定した生菌数を維持しました。

### 【用途】

健康食品、食品など幅広い用途にお使いいただけます。

### 【安全性】

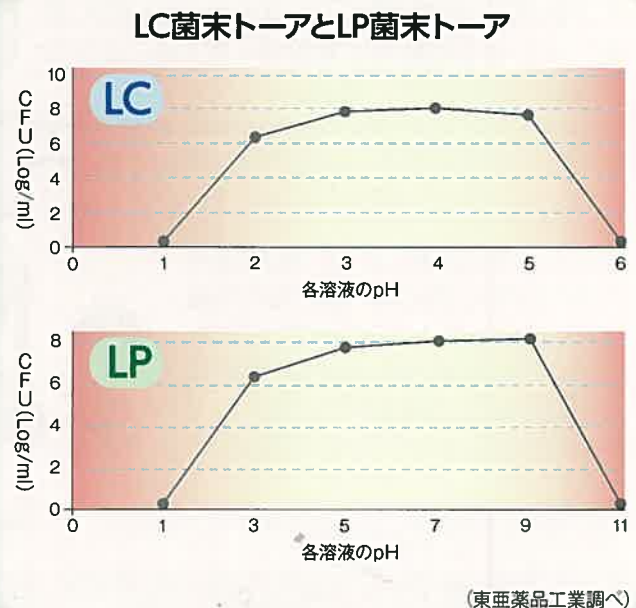
Lactobacillus casei および

Lactobacillus plantarum 共通

単回経口投与毒性試験：最大投与可能量である

6000mg/kg/dayで異常は見られず。

(ICR系マウス、LC菌末トーア及びLP菌末トーアの高濃度原末(約100倍濃度)を用い、一般性状、増体重、各臓器観察)



製品名	LC菌末トーア	LP菌末トーア
学名	<i>Lactobacillus casei</i> TO-A	<i>Lactobacillus plantarum</i> TO-A
一般名	カゼイ菌	プランタラム菌
形態(菌の形)	桿菌	桿菌
発酵形式	ホモ型発酵(L型乳酸)	ホモ型発酵(L型乳酸)
発育温度範囲	15~45℃	15~42℃
発育pH範囲	5.0~8.5	5.0~8.0
本菌の分離源	牧草	牧草

### 【製品規格】

Lactobacillus casei  
Lactobacillus plantarum 共通  
外観・性状：白~白灰色の粉末。無臭  
またはわずかに特異臭。  
グラム染色：陽性  
乾燥減量：10%以下  
菌数：10億個/g

【保存上の注意】 高温、多湿を避け開封後はできるだけ早くご使用ください。