

## フェシウム菌

*Enterococcus faecium*  
エンテロコッカス・フェシウム  
(SF菌末トーア)

## プラントラム菌

*Lactobacillus plantarum*  
(*Lactiplantibacillus plantarum*※1)  
ラクトバチルス・プラントラム  
(LP菌末トーア)

## カゼイ菌

*Lactobacillus casei*  
(*Lactocaseibacillus casei*※2)  
ラクトバチルス・カゼイ  
(LC菌末トーア)

### 乳酸菌3種

発酵で活躍するカゼイ、プラントラム菌。  
スピード増殖フェシウム菌。

※1、※2 2020年より属名称の変更が提唱されています。

## 「乳酸菌」 とは?

糖を分解し、乳酸などの有機酸を生成する菌のことです。昔から漬物、発酵乳、ヨーグルトをはじめとする発酵食品の製造に広く使われてきた、日本人の食生活と密接な関わりを持つ善玉菌です。

## 「乳酸菌」には どんな種類がある?

- 1) *Enterococcus*属  
ヒトや動物の消化管内に広く生育している菌です。
- 2) *Lactobacillus*属  
食品の発酵に古くから使われてきた菌です。植物や食品などにも付着していますが、ヒトや動物の消化管内でも生育しているものがあります。
- 3) *Lactococcus*属  
牛乳や乳製品から分離されることが多く、特に乳成分を原料として味や風味を改善させるためによく使われます。
- 4) *Bifidobacterium*属  
いわゆるビフィズス菌です。乳酸と酢酸を産生することから乳酸菌の仲間とも考えられています。その他、複数の乳酸菌があります。

## 「乳酸菌」の 働きとは?

乳酸菌が作る乳酸によって、周囲のpHを酸性環境に保ちます。酸性環境を好まない悪玉菌の増殖を防ぎ、他の善玉菌の生育を促す働きがあります。他にもカルシウム、ミネラルなどの栄養吸収を助けたり、腸管から他の部位に働きかけたりする働きがあります。

## 「東亜の乳酸菌」の特徴

\ POINT /

1

「SF菌末トーア」は他の乳酸菌に比べ増殖スピードが早い。※1

\ POINT /

2

乳酸の産生量は「LP菌末トーア」が最も高い。※2

(以「LC菌末」「SF菌末」と続きます)

\ POINT /

3

「LC菌末トーア」はバランスの良い、安定的な生残性を持つ。※3

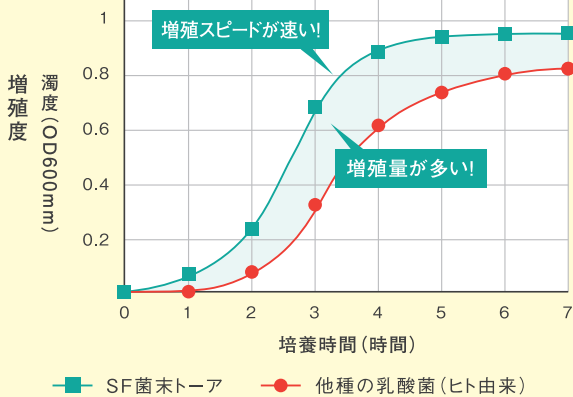
※1、※2、※3 裏面参照ください。

# 乳酸菌で **おなか** から **健康**

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。

## 「SF菌末トア」は増殖が速い!

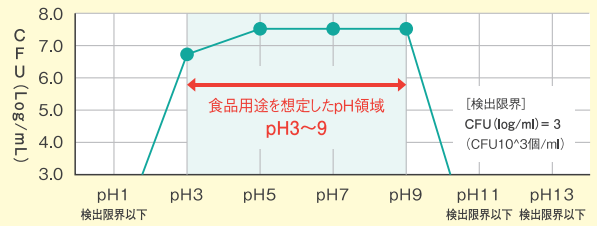
SF菌末トア (*Enterococcus faecium*) と、ヒトから分離した他の乳酸菌の増殖を比較したところ、SF菌末トアは増殖スピード、量共に高いことがわかりました。



(乳酸菌増殖速度の比較: 東亜薬品工業調べ)

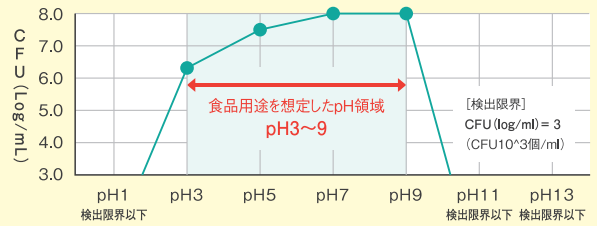
## LC菌末トアとLP菌末トアは、pH3~9で活動します。

LC菌末トアをpH値の異なる液体に浸漬させた場合の150分後の生菌数



LC菌末トア

LP菌末トアをpH値の異なる液体に浸漬させた場合の150分後の生菌数



LP菌末トア

製品名	SF菌末トア	LC菌末トア	LP菌末トア
学名	<i>Enterococcus faecium</i> T-110 (従来は <i>Streptococcus faecalis</i> T-110と併記しておりましたが、 <i>Enterococcus faecium</i> T-110に統一しています。菌自体の性状は変わりません。)	<i>Lactobacillus casei</i> TO-A ( <i>Lacticaseibacillus</i> )	<i>Lactobacillus plantarum</i> TO-A ( <i>Lactiplantibacillus</i> )
一般名	フェシウム菌	カゼイ菌	プランタラム菌
形態(菌の形)	球菌	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)	ホモ型発酵(L型乳酸)
本菌の分離源	ヒト	牧草	牧草
安全性	亜急性毒性試験: 最大投与と可能量である3,000mg/kg/dayで異常は見られませんでした。(ICR系マウス、SF菌末トアの100倍濃度菌末使用)	単回経口投与毒性試験: 最大投与と可能量である6,000mg/kg/dayで異常は見られませんでした。(ICR系マウス、LC菌末トア及びLP菌末トアの約100倍濃度菌末使用)	
乳酸産生能力*	10.0mg/ml以上	12.4mg/ml以上	13.1mg/ml以上

\* 東亜薬品工業調べ

## 製品規格 (*Enterococcus faecium* ・ *Lactobacillus casei* ・ *Lactobacillus plantarum* 共通)

外観・性状	グラム染色	乾燥減量	菌数
白~白灰色の粉末。 無臭またはわずかに特異臭	陽性	10%以下	10~50億個/g (1~5×10 <sup>9</sup> 個/g)

\* 保存、使用上の注意: 高温、多湿を避け冷暗所に保管頂き、開封後は速やかに全量をご使用ください。

