

報道関係各位



妊婦のお悩みに乳酸菌が効果

福岡県立大学・佐藤香代教授らが学会発表。

株式会社ビーアンドエス・コーポレーション(東京都千代田区五番町2番地・社長・福井正勝)は、佐藤香代教授(福岡県立大学・看護学部長)らとの共同研究により、乳酸菌生成エキス(サプリメント)の飲用で、「肌の保湿性」、「肌の弾力性」、「ニキビ・吹き出物」および「冷え」など、妊婦の多くが体感する不快症状が改善することを確認しました。この研究成果は、平成23年9月29日(木)、京都市で開催した「第52回日本母性衛生学会総会」において発表いたしました。

■研究の目的

妊娠期は、一般的に便秘、吹き出物、冷えなど多くの不快症状が出現します。特にホルモンの関係や子宮が大きくなって腸のぜん動運動が抑制されるため、便秘問題は深刻です。多くの妊婦は、下剤薬をさけたいと思っています。こうしたことから、乳酸菌生成エキスの飲用でその問題を解決できるかを調査しました。

■方法

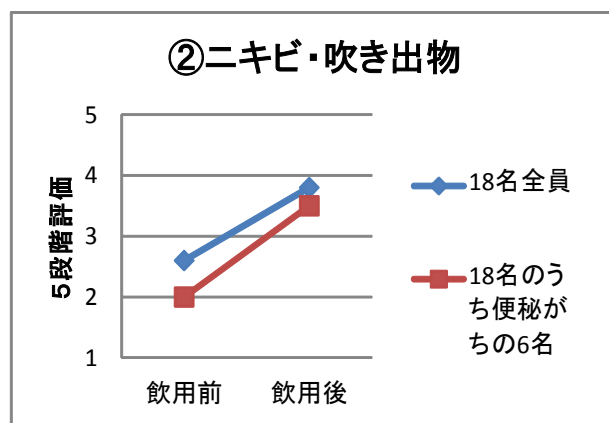
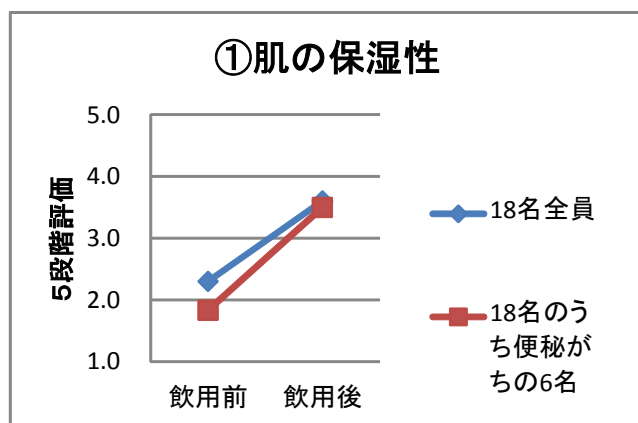
「身体感覚活性化マザークラス」(母級学級)参加の同意を得た妊婦18名(平均年齢33.6歳/平均月数 妊娠6.7ヶ月)に、乳酸菌生成エキス10ml/日を30日間飲用し、その前後の変化をみました。

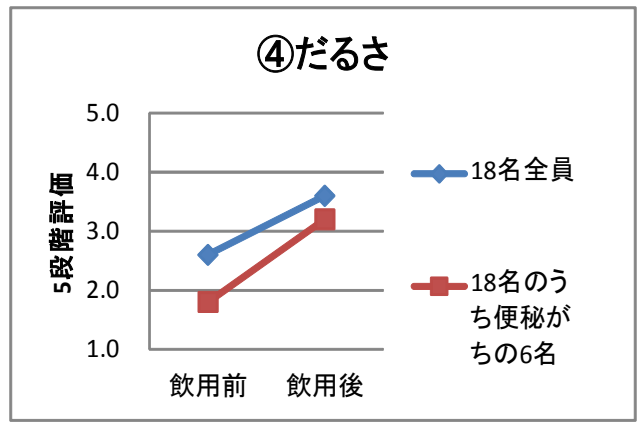
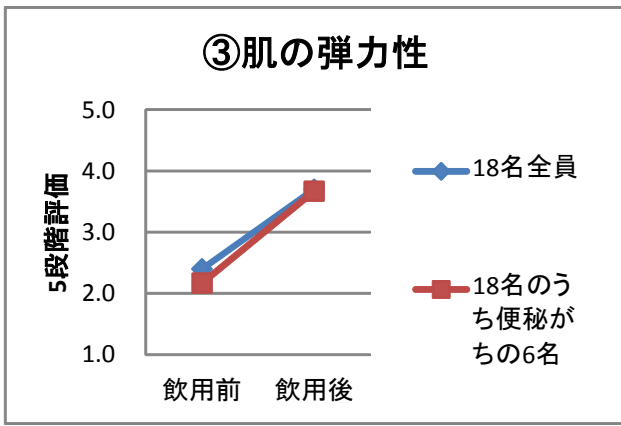
アンケート内容は、便秘、食欲、疲労感、肌の状態、冷えなど28項目で、5段階自己評価(不快1～快調5)を行いました。

■結果

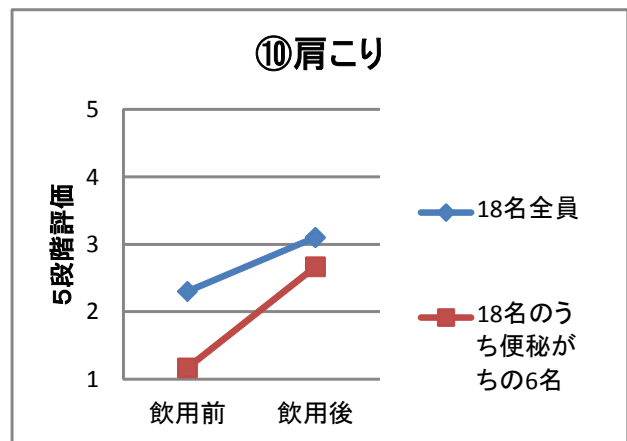
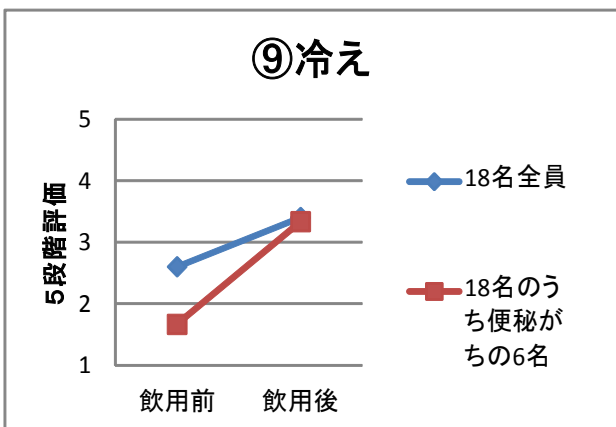
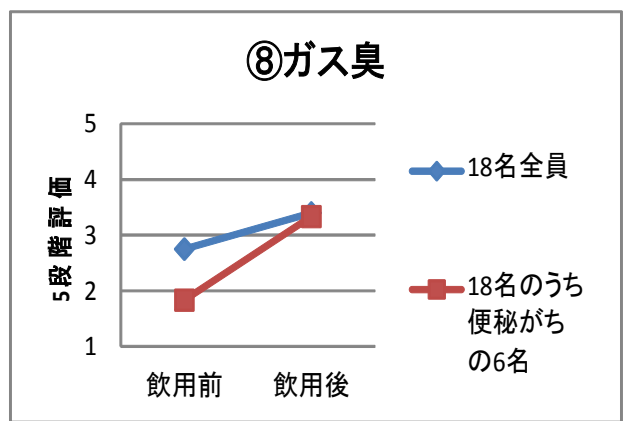
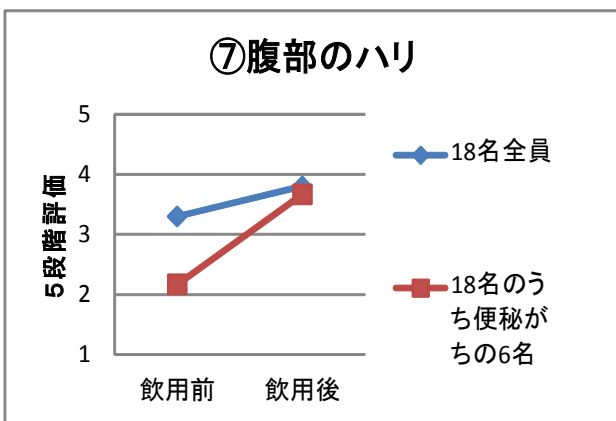
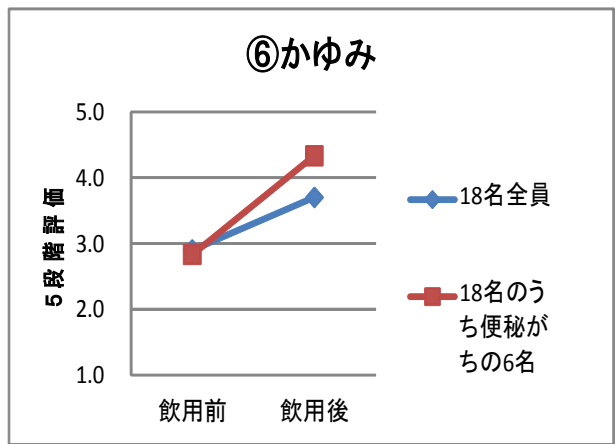
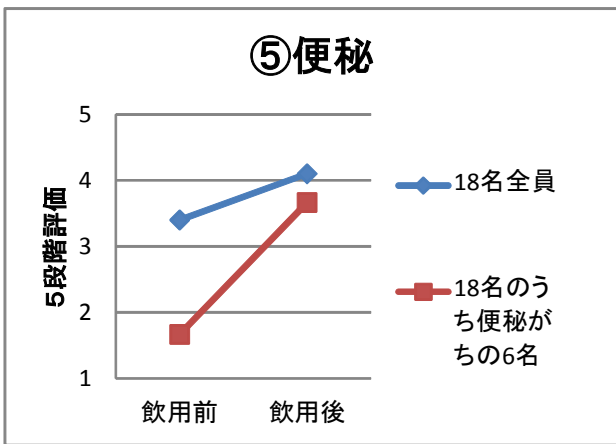
妊娠期における乳酸菌生成エキスの飲用で、便秘および便秘と関連のある周辺症状の改善に効果が認められました。また、全員に肌の状態や身体症状の改善がみられ、妊娠中のQOL(生活の質)向上に貢献する可能性が示唆されました。

【1】①「肌の保湿性」、②「ニキビ・吹き出物」、③「肌の弾力性」、④「体のだるさ」改善においては、飲用後に平均スコア(18名)は1以上アップした。



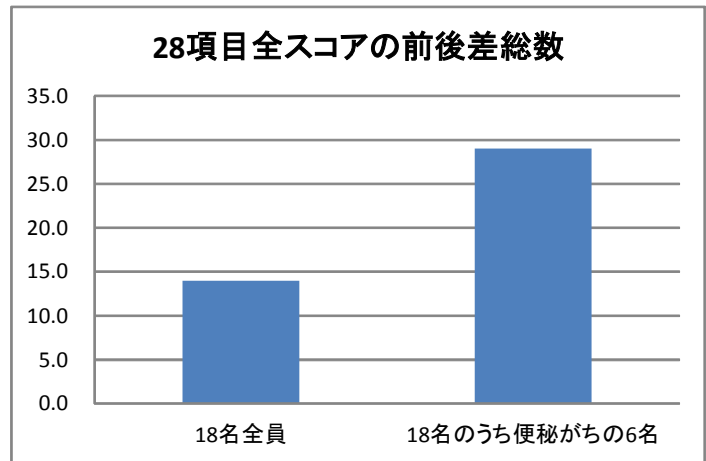


【2】18名のうち、中でも便秘傾向の6名の妊婦においては、飲用後の⑤「便秘」改善の平均スコアは2アップし、著しい改善がみられた。さらに、この6名においては、⑥「皮膚のかゆみ」、③「肌の弾力性」、①「肌の保湿性」、②「ニキビ」、⑦「腹部のはり」、⑧「ガス臭」、⑨「冷え」、⑩「肩こり」においても飲用前後差でスコア1.5～1.7の改善が見られた。



【3】28項目のアンケート全スコアの前後差の総数は、便秘傾向の妊婦は29で、便秘でない妊婦の14に比べ、大きく改善したことが認められた。

【モニター28項目】
便秘、下痢、便臭、ガス臭、腹部のハリ、胸焼け、ゲップ、しゃっくり、食欲、体臭、口臭、唾液の分泌、肩こり、疲労感、だるさ、冷え、肌のきめ(顔)、ニキビ・吹き出物、肌の保湿性(顔)、肌の弾力性(顔)、化粧ノリ、抜け毛、髪の毛のツヤ、皮膚のかゆみ、皮膚の湿疹、目覚め、手足のむくみ、痔



■研究発表

【演題名】「妊婦における乳酸菌生成エキス飲用の効果」

【発表者】佐藤 香代¹⁾、安河内 静子¹⁾、佐藤 繭子¹⁾、吉田 静¹⁾、小林 絵里子¹⁾、鳥越 郁代¹⁾、藤木 久美子¹⁾、米倉 圭介²⁾

¹⁾福岡県立大学 看護学部 女性看護学/助産学 ²⁾(株)ビーアンドエス・コーポレーション 医療関連営業部

【発表日時】平成23年9月29日(木)9:50~10:40 第52回 日本母性衛生学会総会(京都)

■なぜ、乳酸菌が妊婦の便秘や肌の改善によいのか

腸は消化吸収をはじめ、免疫や酵素生成、血液浄化やデトックスの働きを担う場所です。便秘などで腸内環境が乱れると、健康上のさまざまなトラブル、肌荒れや冷えなどが起こります。

乳酸菌生成エキスの摂取により、腸内に善玉菌の代表である乳酸菌が増えると、腸内環境がととのえられ、腸内も健康的な酸性へと傾き、ぜん動運動も起こりやすくなります。よって便秘や肌トラブルの改善が期待できます。(福岡県立大学 看護学部長 佐藤香代教授 談)

■腸内環境をととのえ便秘改善や美肌に役立つサプリメント



●乳酸菌生成エキス『ラクティス』

腸内に定住する自分の乳酸菌を増やすエキスです。選び抜かれた16種類の乳酸菌を、無農薬大豆使用の豆乳の中で1年間発酵・熟成させ、そこから有用成分だけ抽出しました。

2004年2月より発売している『ラクティス』は、これまで45万箱の販売実績がある乳酸菌サプリメントです。

【品名】ラクティス(乳酸菌加工食品)

【名称】清涼飲料水 【値段】4,410円(税込)*約15日分

【内容量】150ml(5ml×30本)日本製

【原材料名】乳酸菌生成エキス(大豆由来)、クエン酸、乳酸

【賞味期限】常温2年間

【発売日】2004年2月

【発売地域】・国内(自然食品店、漢方薬局、一部のデパートなど)
・海外(台湾、香港)

■株式会社ビーアンドエス・コーポレーションについて

当社は大正3年、ヨーグルトを製造販売した会社です。その後、独自の研究を重ね、昭和57年、腸内乳酸菌を増やすのに最適な「乳酸菌生成エキス」の開発に成功いたしました。

素材も専用農場の無農薬大豆を使用するなど、すべて当社の目の届くものしか使用しておりません。

製造工場も健康補助食品GMP適合認定を取得し、万全の体制で、安心・安全なものをお届けしております。



■会社概要■

株式会社 ビーアンドエス・コーポレーション

本社 東京都千代田区五番町2番地 TEL : 03-3288-0115 FAX : 03-3288-0116

工場 静岡県富士宮市北山1498-3 TEL : 0544-59-1210 FAX : 0544-59-1233

研究所 東京都八王子市暁町2-31-13 TEL : 042-620-2251 FAX : 042-620-2556

設立 昭和59年5月（創業大正3年：1914年）

代表取締役社長 福井 正勝

企業理念 「より多くの人の健康が実現されることに貢献する」

●リリース・製品のお問い合わせ●

株式会社 ビーアンドエス・コーポレーション

広報室 水越りつこ

TEL 03-3288-0115 FAX 03-3288-0116

e-mail : mizukoshi@bandscorp.jp

URL:<http://www.bandscorp.jp>