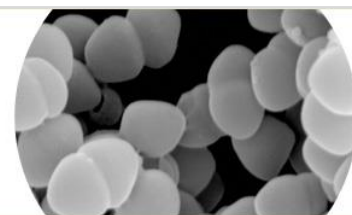


高密度濃縮殺菌乳酸菌 EC-12 について

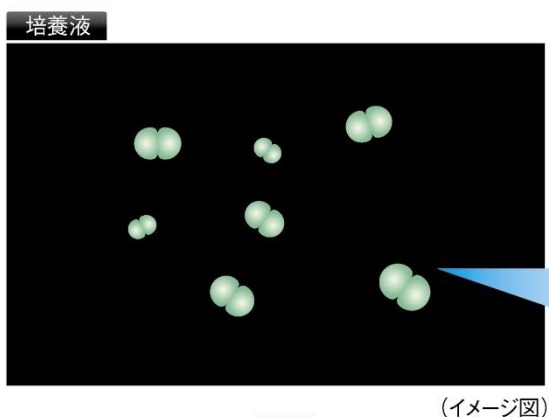
高密度濃縮殺菌乳酸菌



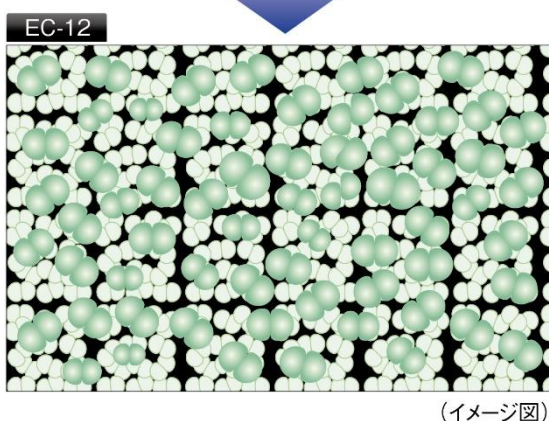
「EC-12」は、ヒト腸管より分離されたエンテロコッカス・フェカリス(乳酸菌)を、独自の培養・処理技術により加熱殺菌処理し、高密度に濃縮した乳酸菌素材です。

ひとくちに乳酸菌といってもさまざまな性質や形状があり、菌種・菌株ごとに異なる生理活性を持つことが、多くの研究で明らかになっています。また、乳酸菌は「生菌」「殺菌菌体」「乳酸菌生産物質」など、多様な形状で利用される優秀な機能性食品素材です。

EC-12は、「殺菌乳酸菌体」に分類され、腸管にあるパイエル板に取り込まれることで免疫活性を誘導します。乳酸菌 *Enterococcus faecalis* の菌体のため、その微小な菌体サイズが体内での作用メカニズムに適しているだけでなく、適切な殺菌でその性能を高めることにより、機能性の最大化を図っています。高い機能性とフレキシブルな実用性、高付加価値性を併せ持った高機能食品素材です。

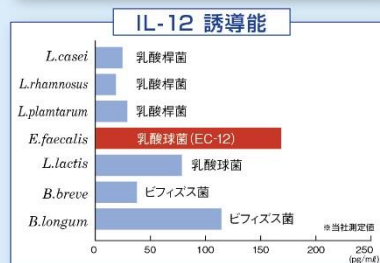
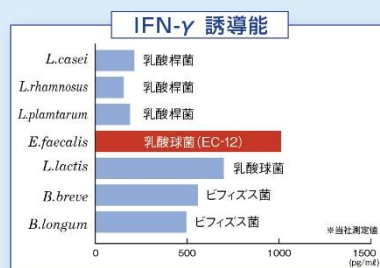


加熱殺菌洗浄

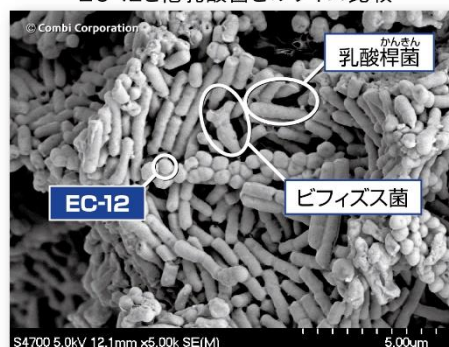


菌体を高密度に集菌
(5兆個/ｇ)

免疫活性に優れた乳酸菌



EC-12と他乳酸菌とのサイズ比較



乳酸菌に関するお問い合わせ先

コンビ株式会社 ライフサイエンス事業部

TEL : 048-845-5710 FAX : 048-845-5720

E-mail : bio@combi.co.jp HP : <https://www.combi.co.jp/f-foods/>