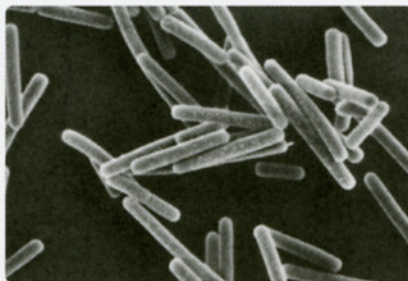


1073R-1乳酸菌で 以下の研究結果が発表されました!

「1073R-1乳酸菌」は、ヨーグルトを作るために使用されるブルガリア菌のひとつで、**多糖体を多く産生**することが特徴。乳酸菌などが菌体外に作り出す多糖体をEPSと呼び、**EPSは生体に対して免疫機能を活性化**することが分かっています。

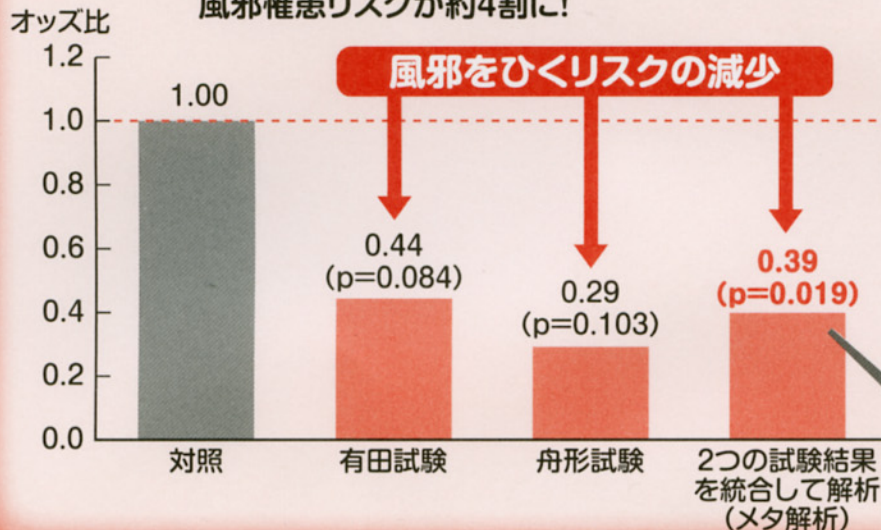
(詳しくはネットで検索願います)

1073R-1乳酸菌▶



ヒト試験で風邪の罹患リスク低減を確認

1073R-1乳酸菌を使用したヨーグルトにより、免疫力アップ!
風邪罹患リスクが約4割に!



※メタ解析は有田試験と舟形試験の結果を統合し、Mantel-Haenszel methodで行った。
※有田試験及び舟形試験の解析はFisher検定で行った。



山形県舟形町に住む70~80歳の健康な高齢者57名と、佐賀県有田町に住む60歳以上の健康な高齢者85名に1073R-1乳酸菌を使用したヨーグルトを8~12週間継続して食べてもらった試験結果です。(株式会社明治 ホームページより抜粋)

上記で紹介しました佐賀県有田町では、町内のおよそ2000人の子どもたちが、2010年秋から2011年の春にかけて「1073-R1乳酸菌」を継続的に摂取しておりました。その結果インフルエンザで学校を休んだ子どもの割合は、周辺の市よりも極端に低くなりました。佐賀県の有田中央病院の院長は「1073R-1乳酸菌」は免疫学的にも、免疫細胞の活性化を高めるということが、研究者の間では、もうすでに確認されていると話しておりました。

先日、フジテレビ系列のニュース番組にて
1073R-1乳酸菌が取り上げられました。