

食 べ る 乳 酸 菌

生きて腸に届く乳酸菌がCMで宣伝されているので乳酸菌の必要性は十分に周知されビジネス化しているが

- ・ 生きた乳酸菌は嫌気性生菌であるため、製品化するためにはいろいろな条件や制約がある。
(ヤクルト・ヨーグルトなどのパッケージも含めて、嫌気性の環境を維持することが必要となる……。)
- ・ まして生菌のほとんどは胃液で溶けてしまい、生きて腸に届くことは稀である。
(人体の消化管は、異物を害のある外敵として感知し、対処し、排除する免疫システムを作動させる！)
- ・ 熱処理され殺菌された菌は生体反応しないため、胃で溶けることもなくそのまま腸に届く。
(腸は死菌を異物として捕食し排除するために免疫システムを総動員して、臨戦態勢に入る)
- ・ 菌のサイズが小さい球菌ならば尚、大量に届き腸内フローラを健全化しすなわち免疫が向上する
(ヤクルトやヨーグルトの桿菌は、菌のサイズが球菌より5倍も大きい乳酸菌である)

新型乳酸球菌の特徴(加熱殺菌乳酸球菌の今後の展開のための考察)

- ・ 新型乳酸球菌は、加熱殺菌処理をしているので発酵はしない。
- ・ しかし有益な乳酸菌の菌体の7割は、菌の外壁(殻)に存在していることが既に分かっている。
- ・ 従って、生菌である菌が腸まで届いたとしても、僅かに届いた菌の外壁(殻)が役に立っていたことになる。
(それはそれで大事なことではある……)
- ・ 乳酸菌の特性がもともと外壁に存在しているのであれば、本体が生きていなくても殻(外壁)はなんら変わることがない。
- ・ その加熱殺菌された乳酸球菌が熱に強いのであれば、熱を加える加工食品とのコラボ製品化が出来るのではないか？
- ・ さらにその菌が球菌であるなら、桿菌に比べて同じ量で5倍の菌数が活用出来ることになる、のではないか？
(仮に、同じ1g中に桿菌が200億個あるとするなら、球菌は1兆個あることなる)
(仮に、同じ200億個に必要な桿菌が1gならば、球菌は0.2gでよいことになる)
- ・ 人間のために乳酸球菌の取り込みかたは多様な方がいいとするなら、この加熱殺菌された乳酸球菌の粉体は、さまざまな野菜・果実・穀物との組み合わせが可能になり、乳酸菌加工食品の新たな道を開くことになるかも……。
例えば、野菜のベジシートへの練りこみや、食材へ加工が出来、食べる乳酸菌として製品化出来る！

「食べる乳酸菌」 商標登録申請書に記載した指定役務 第29類・第30類

29類

食用油脂, 乳製品, 食肉, 卵, 食用魚介類(生きているものを除く。), 冷凍野菜, 冷凍果実, 肉製品, 加工水産物, **加工野菜** **及び加工果実**, 油揚げ, 凍り豆腐, こんにゃく, 豆乳, 豆腐, 納豆, 加工卵, カレー・シチュー又はスープのもと, お茶漬けのり, **ふりかけ**, なめ物, 豆, 食用たんぱく

30類

アイスクリーム用凝固剤, 家庭用食肉軟化剤, ホイップクリーム用安定剤, 食品香料(精油のものを除く。), 茶, コーヒー及びココア, 氷, **菓子及びパン**, 調味料, 香辛料, アイスクリームのもと, シャーベットののもと, コーヒー豆, **穀物の加工品**, アーモンドペースト, ぎょうざ, サンドイッチ, しゅうまい, すし, たこ焼き, 肉まんじゅう, ハンバーガー, ピザ, べんとう, ホットドッグ, ミートパイ, ラビオリ, イーストパウダー, **こうじ**, 酵母, ベーキングパウダー, 即席菓子のもと, 酒かす, 米, 脱穀済みのえん麦, 脱穀済みの大麦, **食用粉類**, 食用グルテン

食べる乳酸菌 第1弾 『食べる乳酸菌 むか漬ふりかけ』

無農薬米むかと新型乳酸球菌EF-621K菌とのコラボによる食べる乳酸菌 試作中

いろいろな食材に応用可能も、極めつけはご飯にかけると“玄米ごはん”を食べていることになる