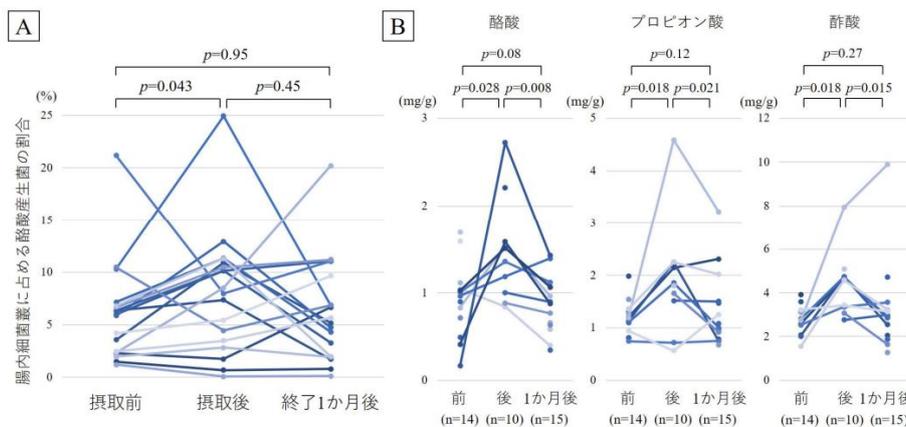


小児食物アレルギー患者に対するスーパー大麦摂取試験を開始

帝人株式会社

関西医科大学小児科学講座と株式会社フランソア、および帝人株式会社は、小児食物アレルギー患者に対する機能性大麦（スーパー大麦）の摂取試験を開始しました。

関西医科大学小児科学講座では、2021年9月に機能性大麦の継続摂取により短鎖脂肪酸の1つである酪酸を産生する酪酸産生菌の割合が増加することを発見し、摂取中止により一旦増加した酪酸産生菌が減少することを確認しています。



<機能性大麦摂取前後での腸内細菌叢に占める酪酸産生菌(A)および便中有機酸濃度の変化(B)>

※出典: Akagawa S, et al. Fiber-rich barley increases butyric acid-producing bacteria in the human gut microbiota. *Metabolites*, 11(8), 559. 2021.

株式会社フランソアは、「パンで日本人の健康と笑顔を支え続けたい。」という1951年の創業時からの信念の下、2002年から食物繊維に注目し、不溶性・水溶性食物繊維を使用した美味しいパンを開発・提供し続けています。

帝人株式会社は、腸内細菌のエサとなり腸内環境を整えるプレバイオティクスに着目し、2016年にはスーパー大麦、2018年からは水溶性食物繊維であるイヌリンを展開しており、健康に役立つ科学エビデンスに裏付けされた機能性食品素材を提供しています。

このたび3者は共同で、小児の鶏卵アレルギー患者が機能性大麦を継続的に摂取することで、酪酸産生菌が増加し、それに伴いアレルギー症状の変化を観察する試験を開始することとしました。この試験では、短鎖脂肪酸の1つである酪酸の便中濃度や酪酸産生菌の増減などを観察するとともに、各患者が安全に鶏卵を摂取できる量や血液中の鶏卵特異的IgEの変化などを検討する予定です。

今後、3者は各々で、短鎖脂肪酸を産生する腸内細菌のエサとなるプレバイオティクスの研究開発を進めるとともに、食生活の改善に寄与するエビデンス・食品開発を続けていきます。

以上