

2011年8月4日

エルएसワン

乳酸LS1に関する台湾特許を取得

日本、米国などに続き6カ国・地域目

口腔内環境を正常化し、口臭の発生を防止する食品を提供

株式会社フレンテの事業会社である株式会社フレンテ・インターナショナル（本社：東京都板橋区／社長：小池孝）は、口腔内環境を正常化する乳酸菌^{エルएसワン}LS1を有効成分とする食品に関する台湾特許を取得しました。日本、米国など6カ国・地域での特許取得となります。

【特許の概要】

<特許番号>第92107146号

<発明の名称>乳酸菌を有効成分とする生菌製剤および乳酸菌含有食品

乳酸菌LS1（ラクトバチルス・サリバリウス TI2711）は、ヒト口腔内由来の善玉菌です。歯周病原細菌を抑制し、う触の発症・再発を防止する働きがあります。口腔内フローラ[※]を正常化することにより口臭の発生を抑制、さらにだ液のpHを正常に保つことができます。

※フローラとは“細菌の群れ”を指します。ヒトの消化器系ではヒトに有用な働きをする「善玉菌」と疾病の原因となる「悪玉菌」などが群れを形成します。

【開発背景】

現在、歯周病に罹患している人は成人の約8割と言われ、国民病となっています（厚生労働省、2005年）。最近では、歯周病は単なる歯周組織の感染症にとどまらず、糖尿病や循環器系疾患（心筋梗塞など）、呼吸器系疾患の危険因子として注目されています。主な治療法として外科的手術や抗生物質の使用が行われていますが、副作用のない治療法、予防法の開発が望まれてきました。

【乳酸菌LS1について】

近年、消化器系の感染症の予防手段として「プロバイオティクス」が注目されています。「プロバイオティクス」とは、乳酸菌やビフィズス菌など体内で有用な働きをする「善玉菌」です。当社は2002年、数ある乳酸菌の中から有用な乳酸菌LS1を発見し、世界で初めて口腔内の研究に応用しました。生菌の製剤化技術を確立し、タブレット食品の開発に成功しています。

乳酸菌LS1は、代表的な歯周病原細菌であるP.ジンジバリス菌およびP.インターメディア菌を抑制する働きがあります。これにより、口腔内の細菌バランスが改善され、口臭の予防が可能となります。

【お客さまからのお問合せ先】

（株）フレンテ・インターナショナル
フレンテショップ
Tel.03-3979-2208

【報道関係者からのお問い合わせ先】

株式会社フレンテ 広報部：山口／佐佐木
〒175-0094 東京都板橋区成増5-9-7
Tel.03-3979-2112 Fax. 03-3979-2156

受付：月～金 9：00～17：00（祝日除く）

E-mail. pr@frente.co.jp

