

2012 年 5 月 22 日

コンビ株式会社

社長:松浦 弘昌 資本金:29 億 9,192 万円

〒111-0041 東京都台東区元浅草 2-6-7

TEL : 03-5828-7666 FAX : 03-5828-7665

業界初！赤ちゃん由来の殺菌ビフィズス菌で汎用性が飛躍的に向上！

殺菌ビフィズス菌「BR-108」

2012 年 5 月下旬 販売開始

コンビ株式会社は、善玉菌として知られているビフィズス菌の加工特性を高め、汎用性を向上させた殺菌ビフィズス菌「BR-108」を、5 月 23 日から開催される ifia JAPAN 2012 より出品、販売を開始いたします。

殺菌ビフィズス菌「BR-108」は、加工食品各種にビフィズス菌の配合を可能にし、ビフィズス菌に汎用性をプラスした業界初のビフィズス菌素材です。

“生きて腸まで届いて働く”ことが通説とされるビフィズス菌は、チルド流通を必要とするはっ酵乳や胃酸に耐えるカプセルなど限定された商品形態でしか消費者のお手元に届けることができませんでした。

しかし、コンビ株式会社は、菌は必ずしも生きていなくても様々な有効性を持つことに注目し、ビフィズス菌の殺菌菌体も生理活性を持つことを確認しました。

殺菌ビフィズス菌「BR-108」は、健康な母乳栄養児から分離した最も免疫調整力の高い *Bifidobacterium longum* 菌 BR-108 株をコンビが独自に選別し、殺菌乳酸菌「EC-12」*の製造で培った技術を融合し、汎用性のある食品素材として製品化しました。

殺菌ビフィズス菌「BR-108」の登場により、その用途が飛躍的に広がることになります。

《配合食品例》

飲料・パン・シリアルバー・クッキー・ガム・キャンディー・ケーキ・アイスクリーム等

《製品紹介URL》: <http://www.combi.co.jp/f-foods/br108/>

「BR-108」仕様		
形 状	粉末	
荷 姿	1kg	
有効成分	ビフィズス菌 1,000 億個/g 以上	

* コンビ株式会社では、腸内細菌の一種である *Enterococcus faecalis* を加熱処理した殺菌乳酸菌「EC-12」を 10 年以上前から販売しています。有効性データの多さもさることながら、その加工特性の高さより、サプリメントの枠を越えて多数の食品に採用実績があります。

報道各位からのリリースに関するお問い合わせ先 : 経営企画部 広報担当 大場

TEL : 03-5828-7607 / FAX : 03-5828-7662

製品に関するお問い合わせ : ファンクショナルフーズ事業部 伊地知

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