

## クリスパタス菌 KT-11 日食優秀食品素材賞受賞

弊社で研究・開発・販売を行う食品原料「殺菌乳酸菌 クリスパタス KT-11」が第 27 回 日食優秀食品素材賞を受賞いたしました。

Web 記事：<https://news.nissyoku.co.jp/news/ebata20240816022549290>

### 【日食優秀食品機械・資材・素材賞について】

日食優秀食品機械・資材・素材賞は 1998 年に日本食糧新聞の創刊 55 周年を記念し、優秀な食品機械やロボット、包装容器・資材、各種素材などを表彰する目的で創設されました。「機械」「資材」「素材」の 3 部門で、技術革新で食品産業の発展を支えた製品が対象となります。

### 【概要】

*Lactobacillus crispatus* KT-11 株 (KT-11 株) は、当社が 2006 年より研究を行う乳酸菌です。赤ちゃんの腸内細菌から発見された KT-11 は、食品としてアレルギー症状の改善作用・インフルエンザウイルスの感染症状抑制・ロタウイルスの感染抑制・歯周病菌の減少作用などの報告を行ってまいりました。また近年の研究では、皮膚細胞中の長寿遺伝子の活性、ミトコンドリア活性化や、バリア形成、しわ形成や保湿維持に関わる遺伝子の発現を制御する活性を有することが明らかとなっております。

クリスパタス菌 KT-11 はこの KT-11 株を配合した食品素材です。配合されている乳酸菌は加熱処理をした死菌体であるためラインコンタミのリスクが無く、健康食品・サプリメントだけでなくドリンクやゼリー、クッキーなどのお菓子にも配合されております。豊富なエビデンスに加え、様々な食品で消費者の健康を支える素材である点が評価され、日食優秀食品 素材賞を受賞いたしました。

### 【記念講演・贈呈式】

第 27 回日食優秀食品機械・資材・素材賞

■日時：2024 年 9 月 12 日 (木) 14:00～

■場所：第一ホテル東京 ( 地図 )

■お問合せ先：日本食糧新聞社事業本部 (担当：安田、貞莉)

TEL: 03-3537-1310

★「第 28 回業務用加工食品ヒット賞／外食産業貢献賞」「第 12 回地域食品産業貢献賞」と合同開催