

■ 参考資料

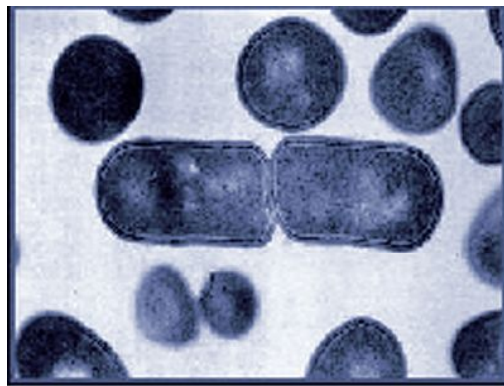
◆ 植物性乳酸菌について

* 乳酸菌には、「植物性乳酸菌」と「動物性乳酸菌」があります。

野菜や穀物など植物性素材を発酵させて、漬物や味噌を作る乳酸菌を「植物性乳酸菌」、乳など動物性素材を発酵させてチーズやヨーグルトを作る乳酸菌を「動物性乳酸菌」と呼んでいます。

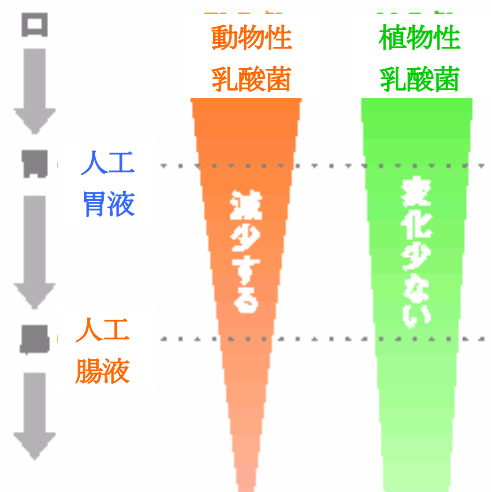
主な違い		植物性乳酸菌	動物性乳酸菌
生息環境		塩分や酸分が高く、低温で過酷な環境	ミルクの糖分が豊富な棲み心地の良い環境
生育場所		植物(ぶどう糖、果糖、ショ糖、麦芽糖などを含む植物)	ミルク(乳糖のみ)
環境への適応力	栄養環境	栄養豊富ではない環境や、バランスの悪い環境でも生きられる	栄養が豊富で、バランスの良い環境でしか生きられない
	食塩の影響	高濃度でも生きられるものもいる	生きられない

つまり、「植物性乳酸菌」は過酷な環境で育つ強い菌なのです。



植物性乳酸菌 『ラブレ菌』

◆ 植物性乳酸菌は腸で生き抜く力が強いのです

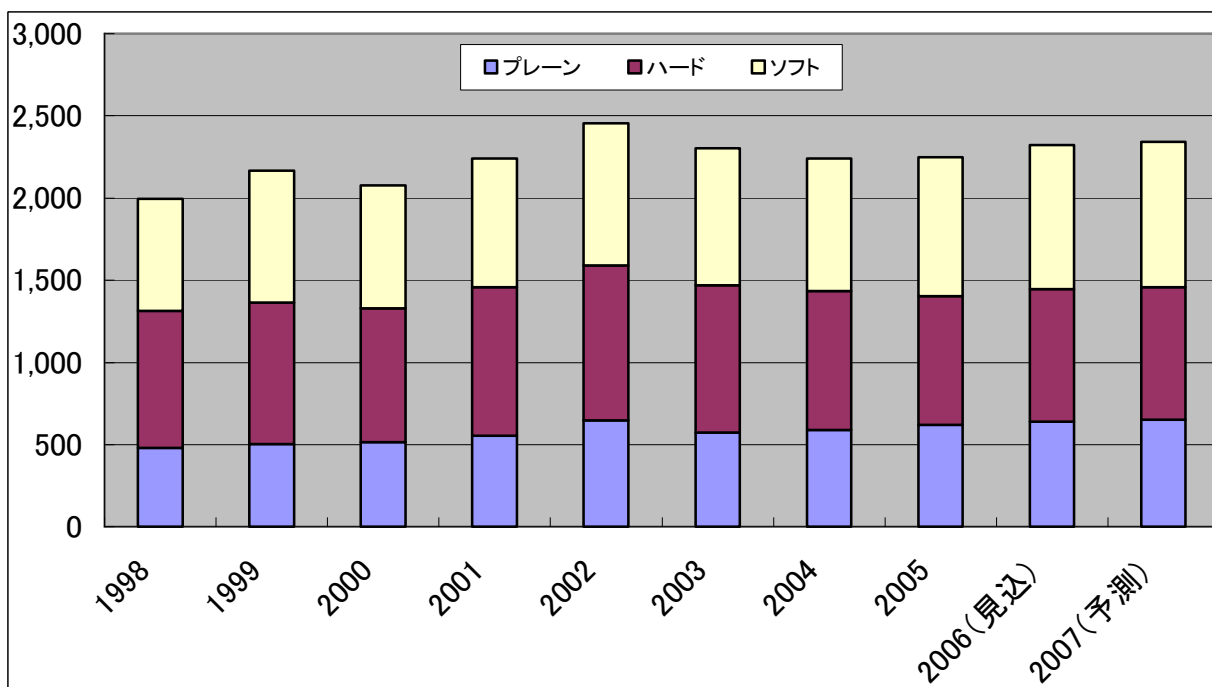


植物性乳酸菌は動物性乳酸菌に比べて酸度の高い胃液や腸液に強いのです。

(消化器官モデルでの試験データ、カゴメ調べ、当社比)

◆ ヨーグルト市場規模推移 (出典:富士経済)

2002年をピークに停滞気味、2006年で2,330億円の市場規模



◆ 便秘対策として購入している商品やサービス(複数回答) (2007年2月カゴメ調べ n=321)

半分以上がヨーグルトを期待して購入

