

研究シーズ

(公財)岩手生物工学研究センター

シーズ名	口腔のカンジダを抑制するマナマコ加工食品	分類：13
所属 / 職 / 氏名	生物資源研究部・分子設計研究分野 / 主席研究員 / 矢野 明	
キーワード	マナマコ、抗真菌、健康機能性食品、三陸水産資源	

どんな技術？

一言アピール

マナマコの加工食品を食べるだけで、口腔のカンジダを抑制可能であることをヒト臨床試験で証明しました。

【概要】 カンジダは口腔等の常在菌で、健康な時には菌数も少なく病状を呈する事は有りません。しかし、疾患や加齢等により免疫力が低下した場合に増殖し、口腔カンジダ症を引き起こすことがあります。特に闘病中の方や、要介護状態にある方はカンジダが増殖しやすい環境にあります。口腔のカンジダは痛みなど持続的な不快感を与え、全身の日見感染リスクも高めることから、口腔ケア等により増殖を抑えることが望ましいと考えられています。しかし、カンジダを効果的に抑制する手法は抗真菌剤の使用などに限定されてきました。

三陸沿岸等で生産されているマナマコは強い抗真菌活性を持つ事が知られており、口腔のカンジダを抑制する新しいツールとなる可能性がありました。そこで、マナマコを要介護者にも食べやすいゼリー状に加工し、特別養護老人ホームにおいて食後のデザートとして1週間食べていただきました。

その結果、口腔内のカンジダを統計学的に有意に減少させる効果がある事が証明されました。カンジダを抑制する機能性食品はこれまで報告がなく、全国に500万人以上認定されている要介護者や、闘病中の方にも勧められる新規食品として普及が期待されます。

舌上面カンジダ検出数 [log₂(cfu)/ml]

	摂取前平均	摂取後平均
対照群	7.42 ± 1.62	7.52 ± 1.35
マナマコゼリー摂取群	7.87 ± 2.20*	6.82 ± 2.93*

*p < 0.05 (対応のある t 検定)

何に使えるの？

- 病者用・介護用などの特別用途食品、機能性食品
- 一般向け口腔保健用機能性食品

関連特許	なし
関連資料等	なし