

ユーグレナ研究レポート

TOP > [ユーグレナについて](#) > [ユーグレナ研究レポート](#) > ユーグレナエキスが乳酸菌の働きを活性化させることが確認されました（試験管での...

ユーグレナ 腸内環境

2017.09.29 up

カテゴリー一覧

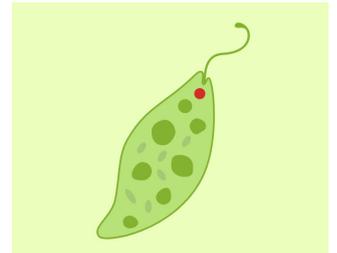
TOP

ユーグレナ

カラハリスイカ

ヤエヤマクロレラ

新着ニュース



ユーグレナに新発見！ -ユーグレナの継続摂取が脳の状態に効果的に寄与-
2019.07.30 up

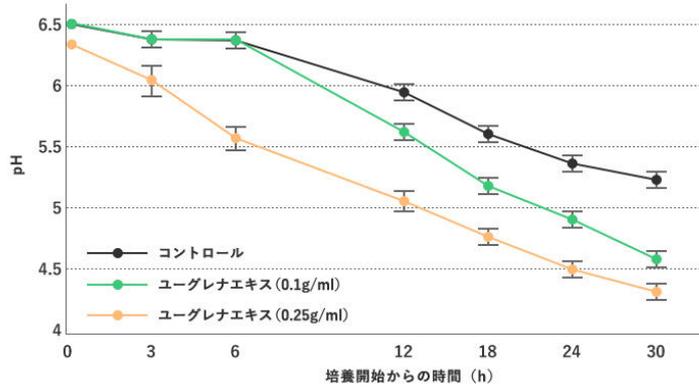


50～60代へ広がる要介護への不安と5大リスク
2019.07.30 up

ユーグレナエキスが乳酸菌の働きを活性化させることが確認されました（試験管での試験）



牛乳にユーグレナエキスを添加し、試験管の中で一定時間温度を保つと、より早く固まる（ヨーグルト化）ことを確認しました。また、牛乳中のpHを時間経過毎に測定すると、ユーグレナエキスを添加していた牛乳では、pHの低下が促進され、酸性になっていたことが分かりました。これはユーグレナエキスが乳酸菌の働きを活性化させ、乳酸をより多く産生していることを示しています。



要介護の5大リスクを高める「**新型栄養失調（低栄養）**」
2019.07.30 up

腸内環境とは

人間の腸には100種類以上、約100兆個にも及ぶ腸内細菌が生息していると言われています*。身体の健康を保つ上では、この腸内細菌に占める善玉菌（乳酸菌、ビフィズス菌など）を優勢な状態に保つことが重要とされています。

* 光岡知足編 腸内細菌学 朝倉書店 1990

[< 研究レポート一覧へ戻る](#)