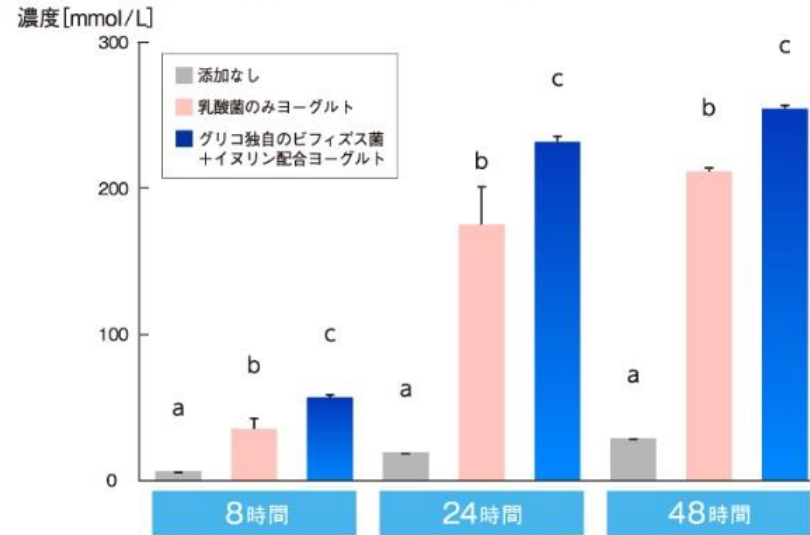


グリコ独自のビフィズス菌と食物繊維イヌリンを含むヨーグルトと

乳酸菌だけを含むヨーグルトとの

タンサ脂肪酸濃度の比較



グラフのように、乳酸菌だけを含むヨーグルトよりも、
グリコ独自のビフィズス菌と食物繊維イヌリンを含むヨーグルトの方が
タンサ脂肪酸産生量が多いことがわかっています。

※試験概要

慶應義塾大学先端生命科学研究所特任教授/株式会社メタジェン代表取締役社長CEO 福田真嗣氏監修のもと帝人株式会社が実施。

ヒトの腸内に近い環境を人工的に作り出した装置「*in vitro*腸内細菌叢培養モデル」に、乳酸菌のみのヨーグルト(自社サンプル)と、グリコ独自のビフィズス菌と食物繊維イヌリンを配合したヨーグルトを添加し、48時間培養。