

什么是大米开菲尔？—大米开菲尔的特点—

大米开菲尔

“开菲尔”是世界闻名的长寿地区“高加索”的自古以来一直深受欢迎的一种传统发酵乳，而大米开菲尔则是起源于“开菲尔”的低脂质、高功效的功能性食品素材。

“开菲尔”是以被称为开菲尔颗粒的酵母与复合乳酸菌为最初原料而生产的发酵乳饮料。含有酒精、乳酸以及碳酸，具有独特的风味。

“开菲尔”在东欧及属于前苏联的各国非常受欢迎，每年的生产量大约为 120 万吨。“开菲尔”不论是作为嗜好饮料、还是作为保健饮料都深获好评，被认为是长寿食品，有利于维持及增进身体健康。

大米开菲尔是使用大米成分，对从“开菲尔”分离出来的乳酸菌 *L. kefiranofaciens* 进行纯粹培养而得到的功能胜于长寿食品的新型功能性食品素材。

【大米开菲尔的特点】

- 含有高浓度的粘多糖“开菲尔”。
- 因为是大米成分的乳酸发酵物，所以脂质含量低。
- 因为是纯粹的同型乳酸发酵物，所以不含碳酸与酒精。
- 是使用 *L. kefiranofaciens* 菌株首次生产出来的乳酸菌培养物，所产生的乳酸大部分都是 L(+) 乳酸。
- 含有来源于大米的多种氨基酸类物质。

■ 大米开菲尔与“开菲尔”的成分比较（每 100 g）

	大米开菲尔*	开菲尔
开菲尔	80mg	2mg
热量	9.0~10.0kcal	52.0~57.5kcal
水分	97.1~97.4g	88.2~89.4g
脂质	0g	2.8~3.3g
酒精	0g	0.6~1.1g

*培养液

【推荐摄入量】

建议每天摄取大米开菲尔 0.5 g 以上。

【安全性】

用于乳酸发酵的乳酸菌是使用从开菲尔分离出来的 *L. kefiranofaciens*，主要的培养基成分则是大米。我们已经确认了在大米开菲尔中存在的粘多糖与在开菲尔中存在的多糖具有相同的分子结构。因此，大米开菲尔可以说既是新型的功能性食品素材，又是经过长期饮用而得到验证的安全性极高的食品素材。通过一般安全性试验，已经确认致突变性与抗原性均为阴性，急性毒性与亚急性毒性的数值也与一般食品同等。

①单一剂量毒性（大鼠）	LD ₅₀ >10 g/kg（体重）以上
②重复剂量毒性（大鼠）	未出现副作用量>高纯度大米开菲尔 1,329 mg/kg 体重/日（雄性） 未出现副作用量>高纯度大米开菲尔 1,541 mg/kg 体重/日（雌性）
③致突变性（Ames 试验）	使用菌株： 鼠伤寒杆菌（TA98，TA100） 细胞毒性： 高纯度大米开菲尔 100 mg/mL 以下为阴性 致突变性： 无论是否具有 S9 酶活性，高纯度大米开菲尔 100 mg/mL 以下均为阴性
④抗原性	阴性

*上述数据是用高纯度大米开菲尔测定的。