

什麼是大米開菲爾？—大米開菲爾的特點—

大米開菲爾

“開菲爾”是世界聞名的長壽地區“高加索”的自古以來一直深受歡迎的一種傳統發酵乳，而大米開菲爾則是起源於“開菲爾”的低脂、高功效的功能性食品素材。

“開菲爾”是以被稱為開菲爾顆粒的酵母與複合乳酸菌為最初原料而生產的發酵乳飲料。含有酒精、乳酸以及碳酸，具有獨特的風味。

“開菲爾”在東歐及屬於前蘇聯的各國非常受歡迎，每年的生產量大約為120萬噸。“開菲爾”不論是作為嗜好性飲料、還是作為保健飲料都深獲好評，被認為是長壽食品，有利於維持及增進身體健康。

大米開菲爾是使用大米成分，對從“開菲爾”分離出來的乳酸菌 *L. kefiranofaciens* 進行純粹培養而得到的功能勝於長壽食品的新型功能性食品素材。

【大米開菲爾的特點】

- 含有高濃度的粘多糖“開菲爾”。
- 因為是大米成分的乳酸發酵物，所以脂質含量低。
- 因為是純粹的同型乳酸發酵物，所以不含碳酸與酒精。
- 是使用 *L. kefiranofaciens* 菌株首次生產出來的乳酸菌培養物，所產生的乳酸大部分是L(+)乳酸。
- 含有來源於大米的多種胺基酸類物質。

■ 大米開菲爾與“開菲爾”的成分比較（每100g）

	大米開菲爾*	開菲爾
開菲爾	80mg	2mg
熱量	9.0~10.0kcal	52.0~57.5kcal
水分	97.1~97.4g	88.2~89.4g
脂質	0g	2.8~3.3g
酒精	0g	0.6~1.1g

*培養液

【推薦攝取量】

推薦每日攝取大米開菲蘭 0.5 g 以上。

【安全性】

用於乳酸發酵的乳酸菌是使用從開菲爾分離出來的 *L. kefiranofaciens*, 主要的培養基成分是大米。我們已經確認了在大米開菲蘭中存在的粘多糖與在開菲爾中存在的多糖具有相同的分子結構。因此, 大米開菲蘭可以說既是新型的功能性食品素材, 又是經過長期飲用而得到驗證的安全性極高的食品素材。通過一般安全性試驗, 已經確認致突變性與抗原性均為陰性, 急性毒性與亞急性毒性的數值也與一般食品同等。

①單一劑量毒性 (大鼠)	LD ₅₀ >10 g/kg (體重) 以上
②重複劑量毒性 (大鼠)	未出現副作用量>高純度大米開菲蘭 1, 329 mg/kg 體重/日(雄性) 未出現副作用量>高純度大米開菲蘭 1, 541 mg/kg 體重/日(雌性)
③致突變性 (Ames 試驗)	使用菌株: 鼠傷寒桿菌 (TA98, TA100) 細胞毒性: 高純度大米開菲蘭 100 mg/mL 以下為陰性 致突變性: 無論是否具有 S9 酶活性, 在高純度大米開菲蘭 100 mg/mL 以下均為陰性
④抗原性	陰性

*上述數據是用高純度大米開菲蘭測定的。