

米蕈 (BIOBRAN) 在世界 39 个国家得到承认。

米蕈是一种作为生理防御功能食品而被开发的植物性多糖加工食品。

米字旁加上健康的“康”就写成了“糠”这个字。日本人的祖先或许很早就知道了米糠对身体健康的重要性。大和药品利用从大米中提取的水溶性膳食纤维“米糠阿拉伯木聚糖”与香菇中含有的酶进行反应，开发出了体内吸收率高的专利制造方法*。由此法而创制的新型功能性成分能够强有力地唤起人们体内潜在的维持健康的能力。

这就是以日本为发源地、在包括美国在内的世界 39 个国家博得高度评价的“米糠阿拉伯木聚糖衍生物”——米蕈。

* 日本制造方法专利 No. 3519187，美国制造方法专利 No. 5560914，英国、法国、西班牙、意大利、德国、葡萄牙制造方法专利 No. 753582，韩国制造方法专利 No. 0344755

新型纳豆激酶

高纯度纳豆菌培养物 NKCP

出生于日本传统食品“纳豆”的新型功能性食品素材

高纯度纳豆菌培养物<NKCP>是一种发挥日本传统发酵食品“纳豆”特有的改善血液纤溶活性作用的加工食品素材。通过专利制造方法对纳豆菌培养物进行精制*，降低了纳豆特有的气味及维生素 K2 的含量，从而将其加工成既易于食用又易于广泛应用的食品。

* 本纳豆菌培养物及其制造方法已经作为第 3532503 号专利登记注册。

使用从传统的发酵乳“开菲尔”分离出来的乳酸菌 *L. kefiranofaciens*，在大米培养基中进行纯粹培养而获得的大米培养基 LK 乳酸菌生成物—大米开菲尔，是一种功效胜于长寿食品的新型功能性食品素材。

发酵乳“开菲尔”在世界屈指可数的长寿地区“高加索”曾经被视为秘不外传的珍贵食品。乳酸菌 *Lactobacillus kefiranofaciens* 是开菲尔特有的菌株，它能产生特殊的粘质性多糖“开菲尔”。多年来开菲尔被认为蕴藏着多种生理功能而一直受人瞩目，但是开菲尔的大量生产技术却长期未得到确立。

大和药品极早地着眼于开菲尔作为功能性食品素材的有效性，利用日本人的主食“大米”作为培养基，以独自的技术培养 *L. kefiranofaciens*，在高效生产植物性开菲尔方面取得了成功，从而使开菲尔在健康食品、一般食品等领域的广泛利用成为可能。在当今健康日益受到关注的时代，本公司的〈大米开菲尔〉是一种蕴藏着无限可能性的神秘而崭新的健康食品素材。

* 正在申请专利 2001-141827