

次世代注目菌「ブラウティア菌」を育てる素材 独自素材 DFAIII によるブラウティア菌への影響を探る検証試験を実施

日本甜菜製糖株式会社(本社 東京都中央区、取締役社長 石栗 秀、以下「ニッテン」)は、独自素材である難消化性糖質「DFAIII(ディーエフエスリー、正式名称:ダイフラクトースアンハイドライドⅢ)」について、ヒトでの試験を通じて、ブラウティア菌を含む腸内環境への影響と代謝関連指標との関係を段階的に検証します。

ブラウティア菌は、糖尿病や内臓脂肪をはじめとした代謝関連指標との関係が報告されており、近年注目を集めている腸内細菌の一つです。

ニッテンは、DFAIII について 30 年以上にわたり研究を続けており、そのなかで DFAIII 摂取によるブラウティア菌の増加を確認しています*1。

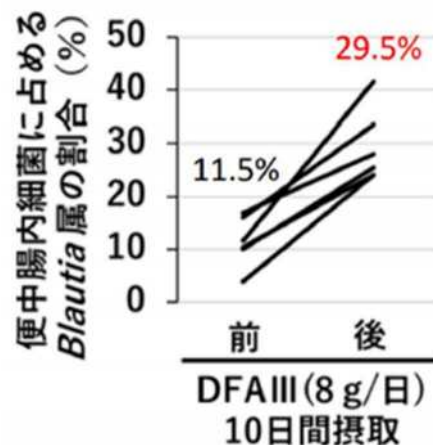


図1. DFAIII 摂取前後におけるブラウティア菌占有率の変化

*1 第 78 回日本栄養・食糧学会大会発表データより | 帯広畜産大学との共同研究

■今後のヒトでの試験計画

これまで得られた知見を踏まえ、以下の観点から段階的な検証をすすめます。

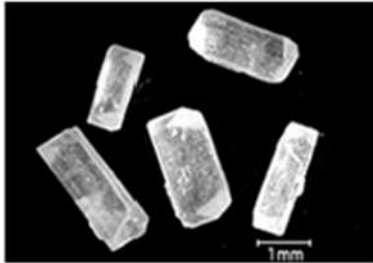
- 代謝関連指標への影響の評価
ブラウティア菌を含む腸内環境への影響に加え、内臓脂肪をはじめとした代謝関連指標への影響を確認
- ブラウティア菌への作用とその個人差の解析
ブラウティア菌の増加反応の評価とともに、その反応が見られやすい人の特徴を解析。
- 低用量条件における作用の評価
幅広い用途への活用を見据え、少ない摂取量での作用検証。

【補足】

DFAIII(ディーエフエスリー、正式名称:ダイフラクトースアンハイドライドⅢ)について

チコリーを原料としてつくられる難消化性糖質の一種で、カルシウム吸収促進作用が報告されています。

商品ページ URL:<https://www.nitten.co.jp/product/business/oligo-6/about DFA/>



ニッテンについて

日本甜菜製糖株式会社は、1919 年の創業以来、北海道の畑で採れたてん菜から、砂糖をはじめ様々な製品を製造・販売しているてん菜のプロフェッショナルです。国産糖のトップ企業であるだけでなく、食品、飼料、農業資材、不動産など幅広く事業を展開しています。創業の地である北海道の地域社会と密接に関わりながら、企業として多くの信頼を得てきました。

「畑から、食卓へ。てん菜から広がる可能性を見だし、人と環境にやさしいものづくりで、北海道、そして日本の未来に貢献します。」のパーパスを掲げ、100 年以上国産糖の安定供給と北海道農業の発展に努めてきた経験を活かしながら、この先も多くの方に支持され続ける企業への成長を目指します。

※なお、当社は 2026 年 10 月 1 日をもって、商号を「株式会社ニッテン」に変更いたします。

ホームページ URL:<https://www.nitten.co.jp/>

<本プレスリリースに関する問合せ先>

管理部管理課 広報担当 野坂・前田

電 話:03-5915-4610 メール:soumutky@nitten.co.jp