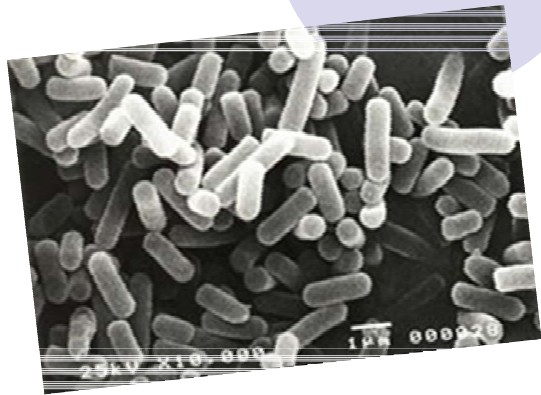


乳酸菌之保健功效與產品市場

班級：二美三甲

學號：1041404043

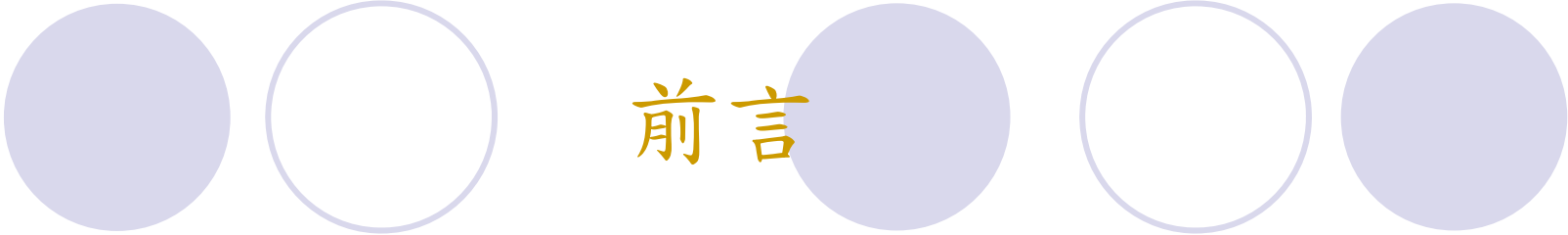
姓名：黃瑞筠



大綱

- 前言
- 乳酸菌在醫藥保健業的應用
 - 1. 維持正常腸道菌相 2. 免疫調節作用 3. 代謝作用
- 乳酸菌產品之市場分析
 - 1. 乳酸菌產品之市場 2. 乳酸菌產品之型式 3. 乳酸菌的應用類型
- 產品介紹
- 影片欣賞
- 結論
- 參考文獻



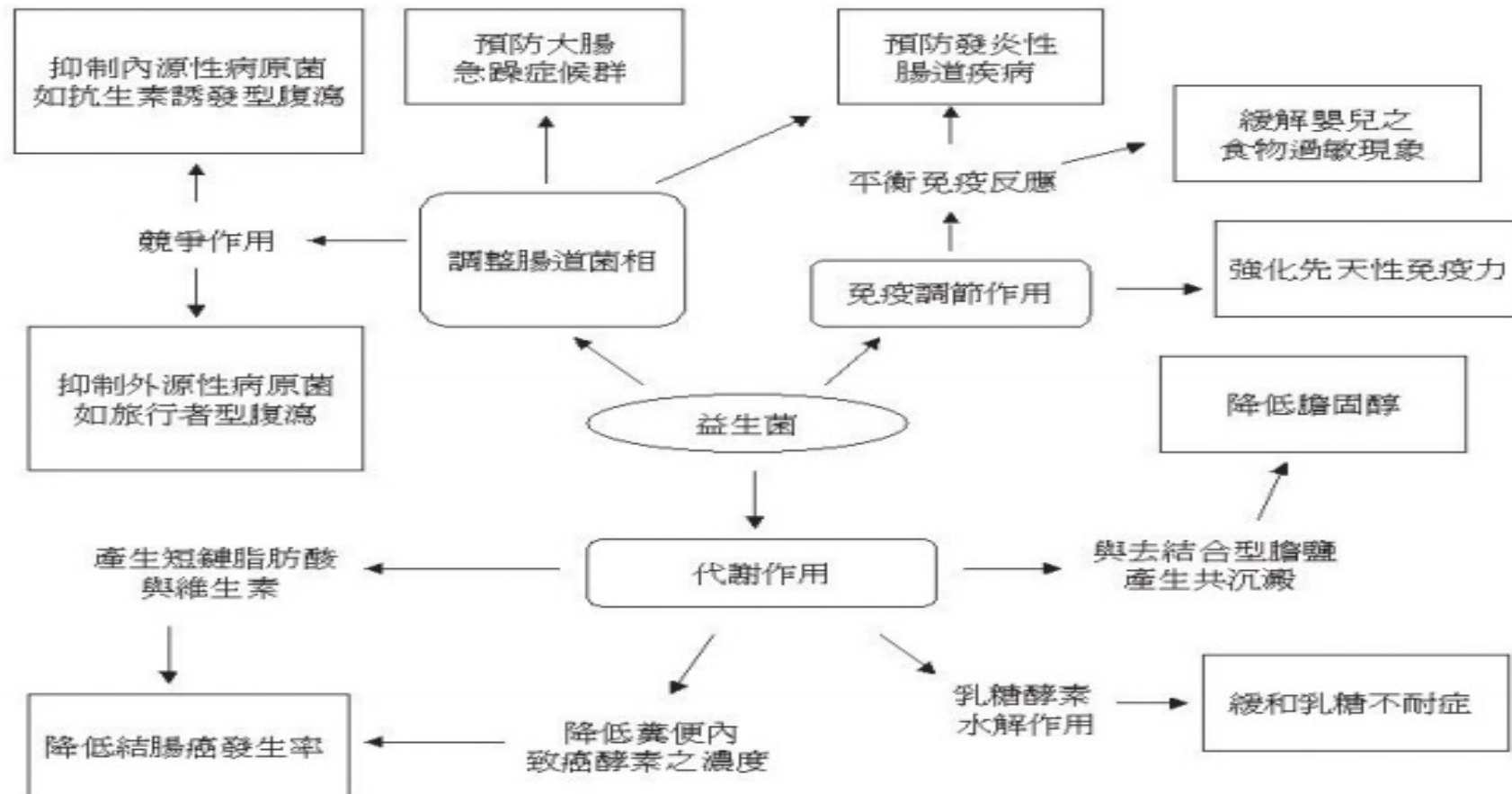


前言

- 益生菌是指具有改善宿主體內內生性微生物相平衡，並有益於宿主健康的單一或數種微生物。一般而言，益生菌被認定為活菌本身，但是，近年發現某類益生菌所衍生之活性物質，也具有促進宿主健康的功效，因此目前已把活菌體、死菌體、菌體的萃取物，甚至其代謝產物等，都歸屬於益生菌的範疇。
- 近年有關乳酸菌的應用研究更是突飛猛進且多元化，其健康訴求除了整腸和抑制致病菌外，還有降低膽固醇、活化免疫系統、抑制腫瘤、調節血壓、減緩過敏反應等功效，對於許多文明病的預防與醫療輔助均有顯著的效果。

乳酸菌在醫藥保健業的應用

- 益生菌對人體健康的功效包括：(1)維持正常腸道菌相；(2)免疫調節作用；(3)代謝作用





(一)維持正常腸道菌相

- 1. 乳酸菌在腸道中的競爭機制
- 2. 常服用乳酸菌能有效預防或治療腸胃道疾病
 - (1)預防嬰兒型腹瀉及緩解其症狀
 - (2)預防抗生素誘發型腹瀉
 - (3)預防旅行者型腹瀉
 - (4)預防由食物病原菌所引起的腹瀉
 - (5)改善大腸急躁症候群之臨床症狀
 - (6)預防再發性結腸炎
 - (7)預防潰瘍性結腸炎
 - (8)抑制幽門螺旋桿菌的生長



(二) 免疫調節作用

- 1. 乳酸菌細胞壁成分或死菌體有刺激免疫反應的效果
- 2. 不同菌株所引起的免疫反應不同
 - (1) 緩和食物過敏現象與改善遺傳性過敏疾病的 症狀
 - (2) 預防嬰幼兒過敏症



(三)代謝作用

- 1. 降低結腸癌發生的機率
- 2. 緩和乳糖不耐症
- 3. 具有降低膽固醇的功效
-
- 4. 具有降低血壓的功效

乳酸菌產品之市場分析-產品市場

- 我國近年之發酵乳年產值均超過40億元，截至2007年8月中為止，我國衛生署已核發的101件健康食品許可中，即有30件是乳酸菌相關產品，約為30%，由此可知乳酸菌在健康食品的發展上具有不可或缺的地位。
- 在日本和歐洲的市場中，乳酸菌發酵乳品占乳製品市場的比例已達到 80%，北美約 30%，乳酸菌產業在全球已超過其他乳製品的增長率。在中國大陸之乳酸菌發酵乳，目前亦以每年25%的速度遞增。

乳酸菌產品之型式

- 乳酸菌兼具多樣生理功能以及高度食用安全之特性，因此成為食品業者所樂於發展之產品。而國內市售的乳酸菌產品型式，大致可分為四種類別：
1. 發酵乳品及飲料類：濃稠、稀釋或凝態的發酵乳及乳酸飲料等
2. 奶粉類：為奶粉中添加活性益生菌；
3. 錠片、粉末、膠囊類；
4. 休閒食品類：在糖果、餅乾及口嚼片等添加益生菌。
- 在國外的市場上，尤其是在歐美各國，還有乳酪類等固態乳製品；另外，還有在亞洲盛行的醃製蔬菜類產品，如韓國的泡菜製品，也因含有乳酸菌而大肆推展其保健形象。不過，較受矚目的市場為發酵乳品類，及錠劑膠囊型式的保健產品。

乳酸菌的應用類型

● 1. 乳酸菌發酵產品

例如發酵乳、西方飲食中常見的乾酪製品、種類繁多之蔬果醃製物以及酒類、醬油等，均是傳統的發酵食品。

● 2. 乳酸菌發酵代謝產物

乳酸菌產生之抗菌物質，如抑菌素，有一般公認安全、不具毒性、可被腸道胰蛋白酶分解、可有效抑制腐敗致病菌的性質，具天然保存劑之應用潛力。

● 3. 乳酸菌菌粉直接添加之產品

在早期即有標榜整腸功能之乳酸菌製劑問市，後期則是不經發酵而直接添加特定菌株至一般食品中，其產品項不只是乳品或飲品類，尚有餅乾糖果等休閒食品類，標榜在滿足口腹之餘，還能吃得健康。

產品介紹-葡萄王LGG特益菌

- 許可證字號：衛署健食字第A00028號

- 一、品 名：葡萄王LGG特益菌

- 二、申請商號：葡萄王生技股份有限公司

- 地址：桃園市中壢區龍岡路三段六十號 電話：03-4572121

- 三、製造廠名稱：葡萄王生技股份有限公司

- 地址：桃園市中壢區龍岡路三段六十號 電話：03-4572121

- 四、原料成分：

- 乳糖、D-甘露醇(甜味劑)、玉米澱粉、乳酸菌凍乾品
(*Lactobacillus rhamnosus* GG)、麥芽糊精、異麥芽寡糖、
聚糊精、綜合水果香料(二氧化矽、酒精、水、香料)、DL-
蘋果酸、來卡紅(酒石酸鈉、鉀明礬、碳酸鈉、蟲漆酸)、
 β -胡蘿蔔素[麥芽糊精、阿拉伯膠、中鏈三酸甘油酯、蔗
糖、抗壞血酸鈉(抗氧化劑)、 β -胡蘿蔔素、二氧化矽、
DL- α -生育醇(抗氧化劑)]。

- 五、外觀形態：淡粉紅色顆粒

產品介紹-葡萄王LGG特益菌

- 六、包裝：內包裝--鋁箔；外包裝--紙盒
- 容量：135g (1.5g/小包，90小包/盒，共90包)
- 45g (1.5g/小包，30小包/盒，共30包)
- 4.5g (1.5g/小包，3小包/盒，共3包)
- 七、保健功效成分含量：
- 每份量含乳酸菌(*Lactobacillus casei* sp. *ramnosus* GG)150億個(cfu)以上
- 八、保健功效敘述：
- 經動物實驗結果證實：有助於增加腸內乳酸菌菌數。
- 九、攝取量及其應注意事項：
 - 建議攝取量：每日早、午、晚各一包，餐後較佳。可直接食用，亦可沖泡在45℃下飲品中食用。
 - 注意事項：本品含有牛奶製品，請洽詢醫師或營養師有關食用本品之意見，均衡的飲食及適當之運動為身體健康之基礎。
 - 警語：一歲以下的嬰兒不得食用。
- 十、保存方法及條件：
- 置於冰箱冷藏或陰涼乾燥處，避免陽光直接照射。



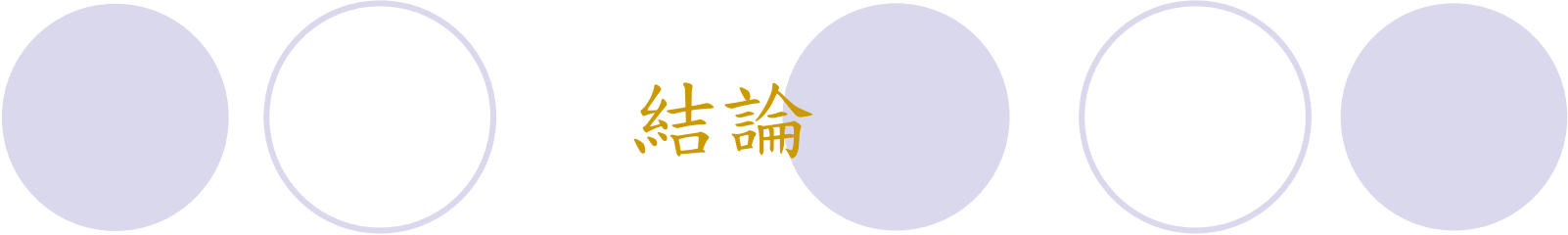
產品介紹-Dr. Hsu 益生菌

- 參考檔案資料



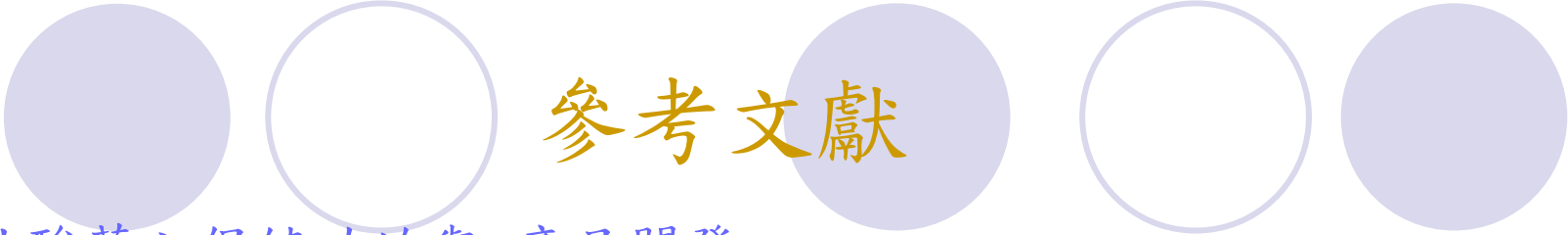
影片欣賞

- 57健康同學會-常見乳酸菌保健問題大解惑
(2:49精選)
- 57健康同學會-常見乳酸菌保健問題大解惑
(47:19完整版)



結論

- 目前不管是在西方或已開發的東方社會中，正面對免疫調節或腸道健康的問題，這種疾病發生率正快速增加中，但其原因並不能以遺傳因素來解釋，相反的，可能和現代人的生活形態等環境因子有關。已有許多研究證實，有某些特定乳酸菌菌株可應用在急、慢性腸道感染疾病上，且成效顯著；此外，對於食物過敏與遺傳性過敏疾病，甚至結腸癌與直腸癌等均有預防和治療的效果。這些結果均顯示，乳酸菌藉著促進宿主內部防禦機制的功能和改善腸道菌相，可作為腸道異常和發炎反應等疾病上的治療。
- 乳酸菌的效用非常多樣化，而在非腸胃道的保健功能應用上，也愈來愈受到廣泛重視，表示相關產品尚有很大的開發空間，市場發展潛力無窮，且有助於促進人類健康的福祉，值得我國生技產業積極的投入與開發。



參考文獻

- 乳酸菌之保健功效與 產品開發
- 1. Guarner, F. and Malagelada, J.R. 2003. Gut flora in health and disease. The Lancet. 360: 512-519.
- 2. Holzapfel, W.H., Haberer, P., Snel, J., Schillinger, U. and Huis, H.J. 1998. Overview of gut flora and ptobiotics. International Journal of Food Microbiology 41:85-101.
- 3. Parvez, S., Malik, K.A., Kang, S.A. and Kim, H.Y. 2006. Probiotics and their fermented food products are beneficial for health. Journal of Applied Microbiology 100: 1171-1185.
- 4. Sarrela, M., Lähteenmäki, L., Crittenden, R., Salminen, S. and Mattila-Sandholm, T. 2002. Gut bacteria and health foods $\frac{3}{4}$ the European perspective. International Journal of Food Microbiology 78:99-117. 7.