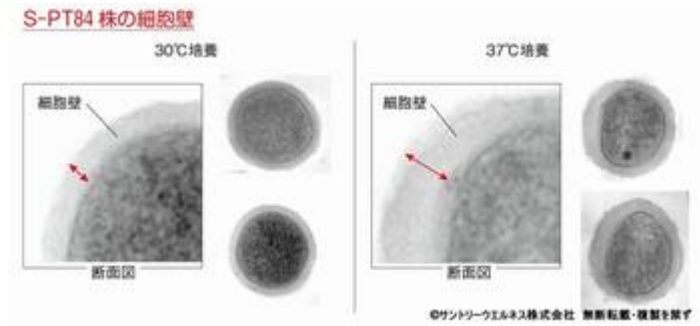


病原体が体のなかに侵入するのを防ぐために、私たちには「免疫機能」が備わっています。しかしストレスや環境の悪化によって、一時的に免疫力が低下してしまうことがあります。



最近、ヨーグルトなどに含まれる「乳酸菌」に、ヒトの免疫細胞を活性化して免疫力を高める能力があることがわかってきました。

そして研究を進めるなかで、免疫細胞を活性化する力がとくに強い乳酸菌「S-PT84株」が発見され、その「細胞壁(さいぼうへき) (細胞を包む殻)」が免疫細胞の活性化に効いていることがわかったのです。

📄 クリックして拡大

さらに調べると、30°Cで育てた乳酸菌よりも、37°Cで育てたS-PT84株のほうが、免疫力を高める力が強いことが明らかになりました。電子顕微鏡で乳酸菌を観察すると、30°Cで育てた菌（左）に比べ、37°Cで育てた菌（右）の方が、分厚い細胞壁をもっていることがわかります。この培養技術を利用すれば、乳酸菌の免疫活性化効果をより高めることができると考えられています。

▶ [「イラスト・写真館」目次に戻る](#)