

ニッポン パミスエキスのご紹介

2021年
株式会社 ニッポン

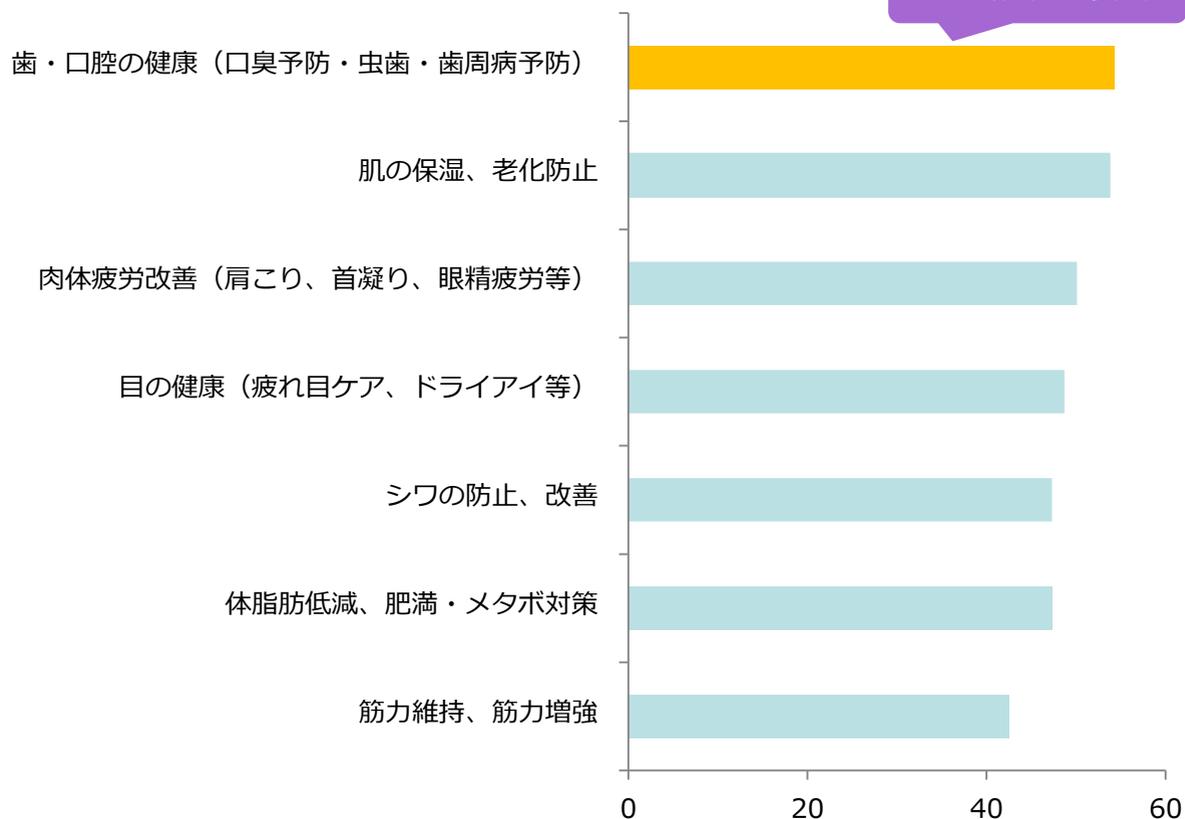
nippn

- ・本資料は学術的なデータに基づき、業務用ユーザー様向けに作成しております。
- ・このため、記載内容をそのまま一般消費者様向けパッケージ・広告等に使用することはできません。
- ・また、最終製品の効果効能を保障するものではありませんので、ご注意ください。

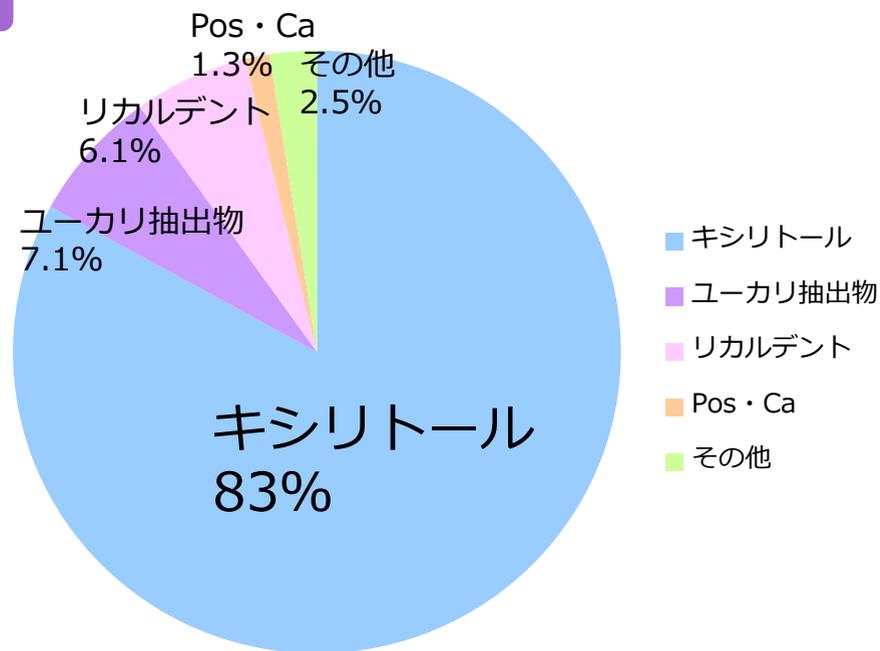
虫歯予防の商品ニーズはあるが、選択肢が少なく差別化が難しい

美容・健康機能への関心度 → **虫歯予防 第1位**

パミスエキス



虫歯予防成分の構成比



出典：H・Bフーズマーケティング便覧 2019 NO.1 -健康志向食品編- (P284)

パミス (pomace) とは

ワイン製造過程でブドウを搾った後の果皮・種・梗の混合物のこと

トリテルペン類の一種であるオレアノール酸

(ブドウ果実表面に見られる白い粉の主成分) を含む

オレアノール酸の主な作用：抗う蝕、抗炎症、抗菌等



発酵・圧搾



ワイン



パミス
(pomace)

||
搾り粕、
圧搾粕

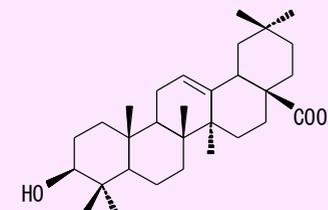
果皮、種、梗の混合物

抽出・粉末化

ニッポンパミスエキス

圧搾粕 (パミス) 中に含まれる成分

オレアノール酸
(Oleanolic acid : OA)



最小発育阻止濃度 (MIC : Minimum Inhibitory Concentration) 測定

口腔微生物 (11種) + 種々濃度のオレアノール酸

⇒ 培養 ⇒ 増殖の確認 ⇒ 最小発育阻止濃度 (MIC) の決定

菌の種類	最小発育阻止濃度 (μg/ml)
<i>Streptococcus mutans</i> OMZ176	12.5
<i>sanguis</i> ATCC 10556	12.5
<i>salivarius</i> 9222	12.5
<i>Staphylococcus aureus</i> 209P (黄色ブドウ球菌)	>400
<i>Lactobacillus casei</i> ATCC 7469 (乳酸菌)	>100
<i>plantarum</i> ATCC 8014	>100
<i>Bacillus megaterium</i> QM B1551 (巨大菌)	>400
<i>Escherichia coli</i> K12 (大腸菌)	>100
<i>Pseudomonas aeruginosa</i> KM 338 (緑膿菌)	>400
<i>Serratia marcescens</i> IFO 12648 (セラチア菌)	>400
<i>Candida albicans</i> IFO 1385 (カンジダ菌)	>100

(広島大学歯学部 香西教授ら)

①オレアノール酸は、菌株11種類のうち、虫歯の原因菌を含む3種類の口腔レンサ球菌の増殖を、**特異的に抑制**

②口腔レンサ球菌以外の増殖には**影響なし**

オレアノール酸は
口腔環境に優しい成分

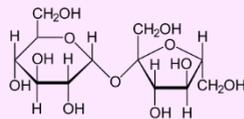
オレアノール酸の特長-2 プラーク（歯垢）の形成阻害

虫歯になる環境を試験管内で再現

虫歯原因菌



スクロース



オレアノール酸

添加なし

プラーク（歯垢）

形成

虫歯発生

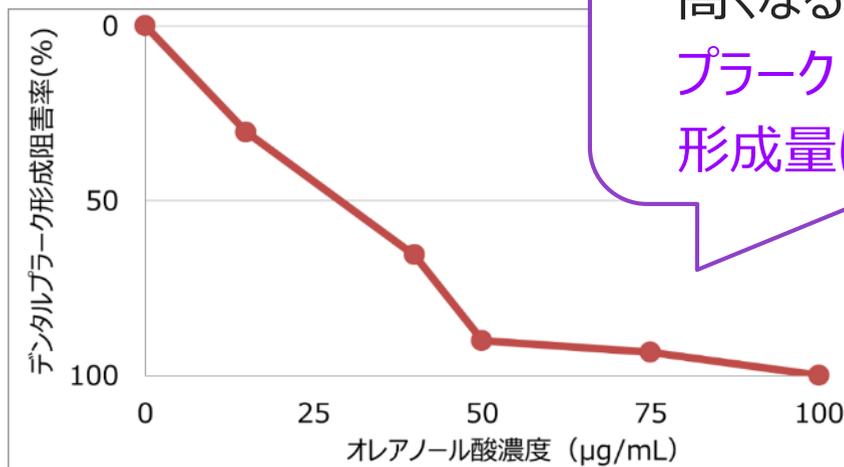
添加あり

形成が抑制
(OA濃度依存的)

虫歯予防

OA：オレアノール酸

オレアノール酸の
プラーク形成阻害率



オレアノール酸濃度が
高くなるほど、
プラーク（歯垢）の
形成量は減少

オレアノール酸は
歯垢の形成を阻害

ニップンパミスエキスの虫歯原因菌 増殖抑制効果

試験デザイン

- ・ 期間：プラセボ 5日間 → wash out 1週間 → パミスエキス 5日間
- ・ 被験者：29-50歳までの男女19名
- ・ タブレットの摂取：1日3回、毎食後のハミガキ後に1粒を口腔内で溶かす
- ・ 唾液採取：無味ガムを3分間咀嚼し、唾液を全量採取
- ・ 菌数測定：唾液を改良MSB培地で37℃で48時間嫌氣的に培養、*S.mutans*のコロニー数をカウント

プラセボ
タブレット



パミスエキス
タブレット

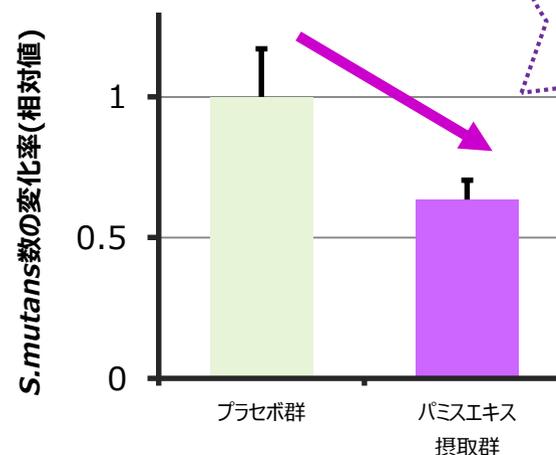


培養後、コロニー数カウント
*S.mutans*数 変化率を算出

$$S.mutans\text{数変化率} = \frac{\text{試験終了時菌数 (B or D)}}{\text{試験開始時菌数 (A or C)}}$$

日本食品科学工学会第58回大会(2011)

口腔の*S.mutans*数の変化



パミスエキスは
口腔内の
虫歯原因菌の
増殖を抑制

※ 試験前後で
唾液量・唾液
pHに変化は見
られなかった。

ニップンパミスエキスGR	
産地	日本
製品特徴	ブドウ由来の色・風味・香味を備える
外観・形状	<p>淡茶褐色～淡紫色粉末</p> <div style="display: flex; align-items: center; justify-content: center;">   </div>
オレアノール酸含量	3.0%以上
推奨量	900mg
安定性	熱・pHに安定
安全性	各種安全性試験により、確認済み
用途	飴、グミ、タブレットなどの食品類、 ハミガキ粉などの口腔ケア用品