

## iCU（仮称）の精製・製造、製品化のご報告

アジュバント経口製品であるiCU（仮称）は顆粒または細粒化した分岐鎖アミノ酸【BCAA】を組み合わせ、介護食や腸内環境を整える食品です。腸内環境の秩序混乱である炎症性腸疾患（潰瘍性腸疾患やクローン病）の回復期の患者で下痢などの症状が改善された臨床エビデンスが報告されています。各社で医薬品への適応も試みられていますが、未だ認可されておりません。その上、重篤な副作用も確認されておりません。

AIPL社は特許（特願2002-275864）で提示した乳酸桿菌飲料【ヨーグルト等】との併用やアミロイド凝集阻止物質添加などを考慮した製品を目指しています。すでに増粘剤や防腐剤などを一切加えない製造法において乳酸菌飲料は10,000,000/ml菌数であれば十分ですが、乳酸菌数が2,000,000,000/ml以上の製品を国内で製造することに成功しました。ただし、生菌乳製品は日本国内の規格であり海外は乳製品の規制や滅菌の問題があり、日本国外では海外メーカーと提携しての製造を想定しております。

なお、飲料水の選定や経鼻用iCI（仮称）の精製・製造【FD化】は完了いたしました。

iCU（仮称）サンプル品



参考資料

発酵乳、乳製品乳酸菌飲料、乳酸菌飲料の成分規格

種類	規格		
	無脂乳固形分	乳酸菌数または酵母数 (1ml 当たり)	大腸菌群
発酵乳	8.0%以上	1,000 万以上	陰性
乳製品乳酸菌飲料	生菌	3.0%以上	1,000 万以上
	殺菌	3.0%以上	-
乳酸菌飲料	3.0%未満	100 万以上	陰性

厚生労働省 乳及び乳製品の成分規格等に関する省令より