表題	The investigation of probiotic potential of lactic acid bacteria isolated from traditional Mongolian dairy products. (モンゴルの伝統的乳製品由来乳酸菌のプロバイオティクス性に関する研究)
著者	Shiro TAKEDA, Keiko YAMASAKI, Masahiko TAKESHITA, Yukiharu KIKUCHI, Chuluunbat TSEND-AYUSH, Bumbein DASHNYAM, Abdulatef M. AHHMED, Satoshi KAWAHARA, Michio MUGURUMA
掲載紙	Animal Science Journal, 2011, 82(4), 571-579
要約	本研究では、モンゴルの伝統的な乳製品由来乳酸菌の多様性を調べ、分離した乳酸菌株のプロバイオティクス性について検討を行った。我々はモンゴルの伝統的乳製品としてタラグ、アイラグ、アーロール、ビヤスラグ、エーズギーを採取した。それらから、乳酸菌株を 543 株分離し、16S リボソーム DNA の塩基配列に基づき、同定した。我々は、分離されたすべての乳酸菌株のプロバイオティクス性について、ヨーグルト作成時の利用性も考慮し、スクリーニングを行った。すなわち、各乳酸菌株の胃酸および胆汁酸への耐性、グルコースからのガス産生、Caco-2 細胞への付着性について調べた。その結果、プロバイオティクスとして有望な乳酸菌株を 10 株見出すことができ、それらは 16S リボソーム DNA の塩基配列と糖の資化性から <i>Lactobacillus plantarum</i> もしくは <i>Lactobacillus paracasei</i> subspecies に属することが分かった。これらの 10 株は RAPD 分析の結果から、それぞれ個別の菌株であることが示唆された。また、10 株のプロバイオティクス有望株のうち、6 株はラクダのミルクを原料としたタラグから分離された株であった。そのため、ラクダのミルクを原料とした乳製品はプロバイオティクスとして有望な乳酸菌が多く含まれている可能性が示唆された。