

BIOZYME

植物発酵エキス

バイオチーム

生活習慣
対策

栄養補給

美 容

酵素をペプチド化、その他有用物質を豊富に含有。

「バイオチーム」は、厳選された40種類以上の植物原料（野菜・果物・海藻など）を培地として、独自の有用物質高生産菌（バイオチーム菌）を培養し、長期発酵・熟成させることを特徴としています。

発酵の過程で、酵素をはじめとする有用成分が蓄積されますが、酵素などの高分子化合物は摂取しても吸収されるのに時間がかかったり、熱や酸で壊れやすいという欠点があります。

当社ではこの欠点を克服した独自の発酵技術により、酵素（たんぱく質）を吸収されやすいアミノ酸やペプチドとし、その他有用成分も豊富に含む植物発酵エキス「バイオチーム」を開発しました。



株式会社 日本生物.科学研究所

BIOZYME

植物発酵エキス バイオチーム

バイオチームができるまで

1 菌のスクリーニング

多糖類を始め生理活性物質生産能に優れた当社独自菌“バイオチーム菌”をスクリーニング。



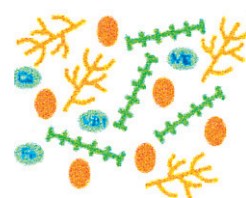
2 種菌の接種

各種野菜を中心に、米こうじ、海藻、酵母エキス、植物性ミネラルなど天然素材を組成とする独自培地をバイオチーム菌で発酵。



3 長期培養

30℃で3～4ヶ月培養。各種酵素・多糖類・ビタミン等を豊富に蓄積。



● バイオチーム菌
● 酵素(たんぱく質)
● 多糖類

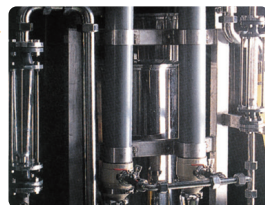
4 長期熟成

約15℃の低温で3～4か月かけて熟成。酵素をペプチド化。多糖類をオリゴ糖化。



5 濾過(ろ過)

半年以上の時間をかけてじっくり仕込んだエキスを濾過。菌体および残渣を除去。



6 製品化

糖や酸などで味を調え、飲料やペースト状品として充填。厳重な品質検査後、製品化。



製品規格

植物発酵エキス

バイオチーム 濃縮エキス

厳選された植物原料をバイオチーム菌で長期発酵・熟成させた植物発酵エキスをバイオチームを、低温減圧濃縮したペースト状製品。



性 状	茶褐色の粘性物で、特有の香りを有する
規 格	糖度：70.0 ± 1.0 % pH：3.4 ± 0.3 一般細菌数：1,000 個/g 以下 大腸菌群：陰性
主な用途	飲料、ペースト状食品 他

植物発酵エキス

バイオチーム-MCパウダー

植物発酵エキスを凍結乾燥後、マルチコーティング加工した粉末製品。携帯に便利な打錠品などに最適です。



性 状	茶褐色から淡褐色の粉末で、特有の香りを有する
規 格	水分：8.0 % 以下 脂質：20.0 ± 3.0 % 一般細菌数：3,000 個/g 以下 大腸菌群：陰性
主な用途	打錠品・カプセル・顆粒製品 他

原材料名への表示例

バイオチーム 濃縮エキス・・・植物発酵エキス
バイオチーム-MCパウダー・・・植物発酵エキス末
(植物発酵エキス末、デキストリン、食用油脂)

保存方法及び賞味期限

バイオチーム 濃縮エキス・・・冷蔵保存／製造後2年間
バイオチーム-MCパウダー・・・直射日光・吸湿を避け、冷暗所保存／製造後3年間

NSK
(納豆培養エキス)



あした葉



CHALSAP
(あした葉ポリフェノール)



胡麻ミネラル



株式会社 日本生物.科学研究所

大阪本社 / 〒553-0003 大阪市福島区福島 1-4-40
TEL. 06-6451-1711 FAX. 06-6451-1712

東京支社 / 〒101-0047 東京都千代田区内神田 1-9-8
TEL. 03-6285-0081 FAX. 03-6285-0082

URL www.jbsl-net.com E-mail kaihatu@jbsl-net.com

BIOZYME以外にも上記素材を取り扱っております。
お気軽にお問い合わせ下さい。



2025.05