

- 食品
- 食品添加物
- 化粧品
- 医薬部外品



北海道南幌町産 たもぎ茸由来

『セラミド1.5%』

技術
資料

規格外の食用キノコから抽出した天然セラミド



たもぎ茸はアイヌ民族も古くから食べてきたヒラタケ科の食用キノコで、北海道の短い夏の間しか採れない貴重なものでした。人工栽培技術の開発により、現在では北海道内の主要スーパーに並んでいるほか、1道2府35県の学校給食にも使われています。北海道の樹木のおがくずをベースとしたキノコ培地を培養ビンに充填して殺菌後、厳しく管理された無菌的環境のもと、自動制御で種菌を接種しています。キノコの生育に最適な空調管理をしながら、大切に栽培されたたもぎ茸が原料です。もちろん農薬などの使用もありません。このたもぎ茸由来のグルコセラミドは、北海道大学、札幌医科大学との協同研究で開発されました。

期待される機能性

- ◎ 皮膚の保湿効果、水分調整、弾力性保持、酸化防止
- ◎ 皮膚のバリア機能向上(アトピー性皮膚炎抑制効果)
- ◎ メラニン色素抑制(美白効果)

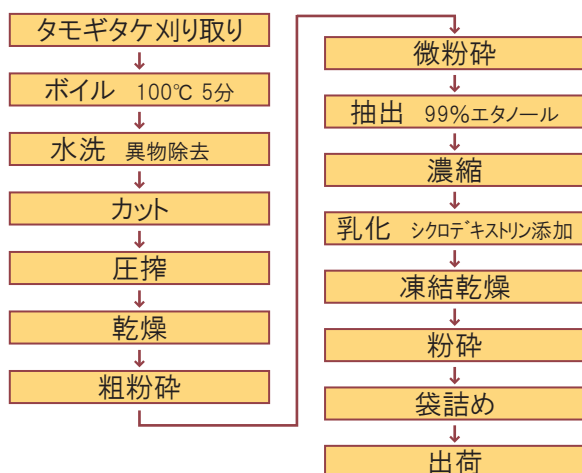
摂取目安量

- ◎ 120mg/日*
- * 向井克之:食品セラミドの保湿・美容作用, セラミド-基礎と応用-p.82セラミド研究会編より

用途提案

- ◎ 化粧品原料として(潤い、保湿、張り、美白など)
- ◎ 美容サプリメント原料として
- ◎ 美容機能を持たせた食品、お菓子、飲料などの原料として
- ◎ ヘアケア用品の原料として

製造工程



化粧品原料表示

表示名称	タモギタケエキス
INCI名	Pleurotus Cornucopiae Extract

表示名称例

- ◎ セラミド含有たもぎ茸抽出物 など

品質規格

原料	シクロデキストリン、タモギタケ抽出物
グルコシルセラミド	1.5%以上 (HPLC-ELSD法)
性状	淡黄色から黄色の粉末
一般生菌数	300個/g以下
カビ数	200個/g以下
大腸菌群	陰性
重金属(Pbとして)	0.05ppm以下
重金属(Cdとして)	0.01ppm以下
重金属(Snとして)	1.0ppm以下
ヒ素(As ₂ O ₃ として)	0.1ppm以下

分析値(100g中)

エネルギー	532	kcal
水分	3.2	g
たんぱく質	5.9	g
脂質	30.4	g
炭水化物	58.6	g
灰分	1.9	g
ナトリウム	40.6	mg

* 上記はあくまでも分析例です。
含有量を保証するものではありません。

その他

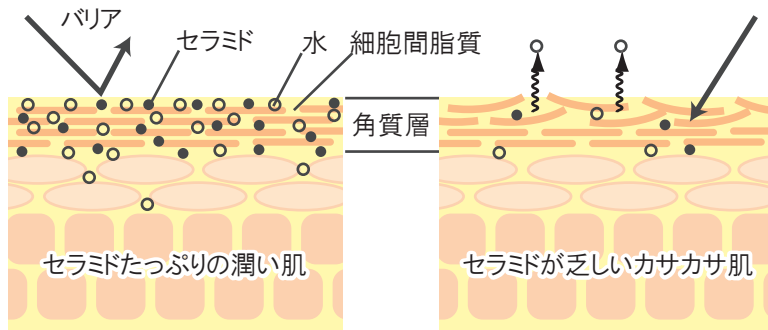
入目	1 kg
賞味期限	製造日より3年
保存条件	高温多湿を避け、冷暗所に保存

お問い合わせ

北海道南幌町産 たもぎ茸由来『セラミド 1.5%』

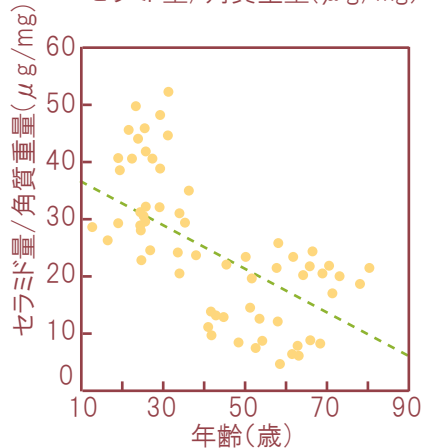
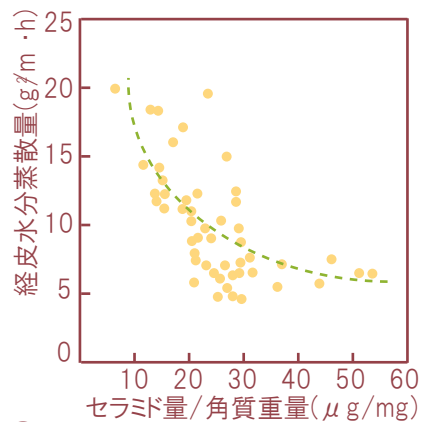
■ セラミド(glucosylceramide)とは

セラミドは、皮膚の保湿機能の改善や水分蒸発、外部からの刺激や細菌の進入を防ぐ働きがあります。そのためセラミドはドライスキンや肌トラブルを防ぎ、潤いある健康な肌を保ち、メラニンの合成を抑え、シミ・シワを防ぐといわれています。



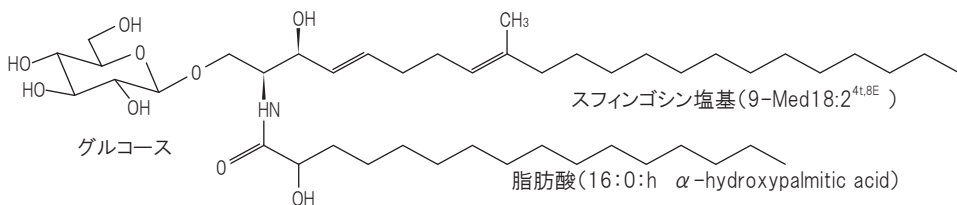
■ 加齢とともにセラミドは減少

加齢とともにセラミドは減少します。それともなって皮膚のバリア機能も低下します。



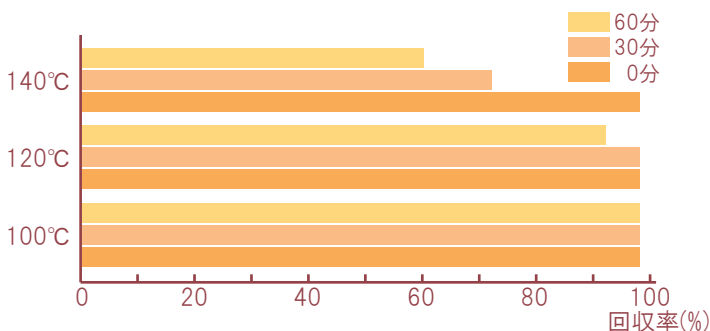
■ 低分子構造

たもぎ茸由来のセラミドは質量数727の低分子構造をしています。



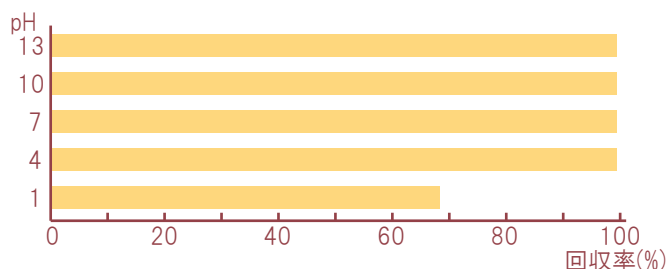
■ 熱安定性が高い

3%グルコシルセラミド粉末を100℃、120℃、140℃で各30分、60分加熱後に溶媒抽出してHPLCにてグルコシルセラミドを定量したところ、120℃までの加熱に安定であることが分かりました。



■ pH4以上できわめて高い安定性

0.1%グルコシルセラミド水溶液をHCL、NaOH水溶液でpH1~13に調整し、室温で12時間放置後のグルコシルセラミドを溶媒抽出してHPLCにて定量したところ、pH1で30%分解していましたが、pH4以上ではきわめて安定であることが分かりました。



■ アトピー性皮膚炎に対する保湿効果のデータと特許

セラミドをヘアレスマウスに経口摂取させた研究*1やアトピー性皮膚炎患者に塗布した研究*2で有効な結果が出たことから、たもぎ茸由来のセラミドの皮膚炎治療剤や皮膚保湿剤に関する特許*3を取得しています。

- *1 日本栄養・食糧学会誌 第61巻 第1号(2008)
- *2 新薬と臨床 J.New Rem.&Clin.第60巻第3号(2011)
- *3 特許番号:特許第4383427号 国際公開番号:W02007/132900A1



お問い合わせ