

ギョリュウモドキエキスをを用いた カルボニル化抑制剤及び糖化抑制剤

〔シーズ提供元：オリザ油化株式会社〕

活用できる企業

- ・植物由来の機能性食品素材または化粧品素材を製造する企業
- ・植物の抽出物を製造できる企業

技術内容・活用のイメージ

- ・ツツジ科植物であるギョリュウモドキ（*Calluna vulgaris* L）の抽出物（エキス）に、肌のくすみの原因となる「カルボニル化」としわやたるみの原因となる「糖化」を抑える効果を発見し、美容食品や化粧品に配合できる美容素材として製造できる技術を開発しました。



美容機能をもつ
食品用/化粧品用抽出物

ギョリュウモドキ

（画像引用元：三河の植物観察

<https://mikawanoyasou.org/index.shtml>）

- ・この発明を活用すれば、肌の「くすみ」や「しわ・たるみ」を抑える効果を持った、イメージが良い「花由来」の植物エキスを製造することができます。本エキスは、美容効果を訴求する健康食品や化粧品に配合可能です。
- ・エタノールが使用可能かつ固液分離、抽出液の減圧濃縮が可能な設備があれば実施することが可能です。

技術の優位性やPRポイント

- ・「カルボニル化」と「糖化」はどちらも肌の内部で起こる化学反応で、これらによって発生する物質が肌に蓄積すると肌へのダメージを引き起こし、くすみやしわ・たるみの原因になります。
- ・本発明技術によってこの「カルボニル化」と「糖化」のどちらも抑制し、なおかつ花の美的なイメージを付加した植物エキスの製造が可能となります。
- ・カラム濃縮などの特殊な方法は使用せず、抽出→分離→減圧濃縮の3ステップで製造が可能です。

活用時のポイント・補足

- ・実施にはギョリュウモドキ(*Calluna vulgaris* L.)原料が必要です。
- ・製造設備としてアルコール（エタノール）の使用が可能で加熱抽出ができる装置（抽出釜など）、抽出液と残渣を分離できる装置（遠心分離機など）および抽出液の濃縮ができる装置（減圧濃縮機など）が必要です。
- ・本発明を用いて製造した抽出物は粉末や液体タイプの剤型に加工して食品・化粧品メーカーに提供することが望ましいです。
- ・本発明によって肌のくすみやしわ・たるみをケアすることができますので、食品では美容サプリメントや美容ドリンク、化粧品では乳液、クリーム、ローションなど様々な製品との相性が良いです。
- ・抽出物の製造にあたってはシーズ提供元であるオリザ油化のフォローアップや受託製造も可能です。（抽出物の粉末・液体タイプの剤型への加工も要相談）

提供・契約条件等

実用化の実績（社内・他社）：特になし

ライセンスフィー契約金：応相談

契約方法：応相談

対象の特許

特許番号：第 6964393 号

登録日：令和 3 年 10 月 21 日

出願日：平成 28 年 7 月 15 日

名 称：カルボニル化抑制剤及び糖化抑制剤

その他関連情報

特になし