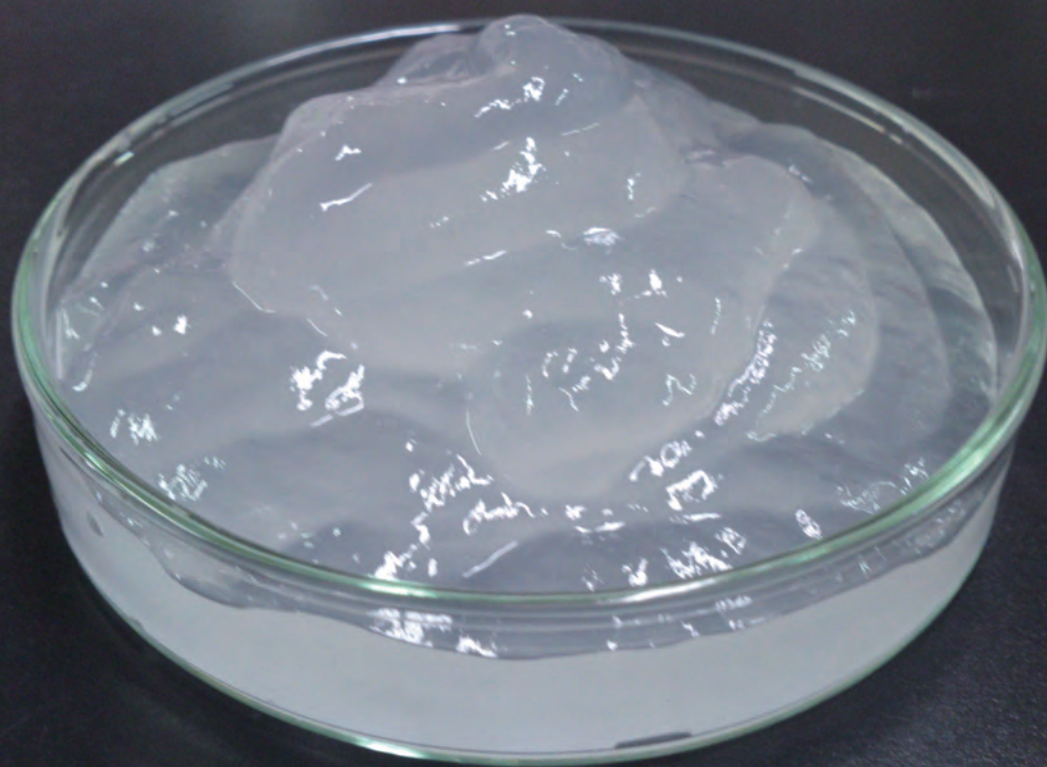


革新的な非アレルギー性 β -キチンナノファイバー



製品・技術の
名称

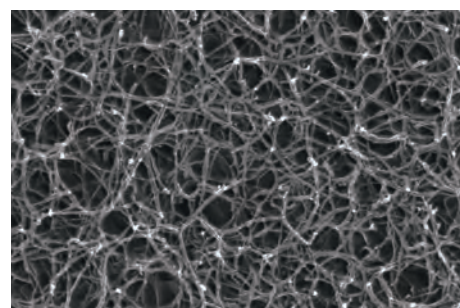
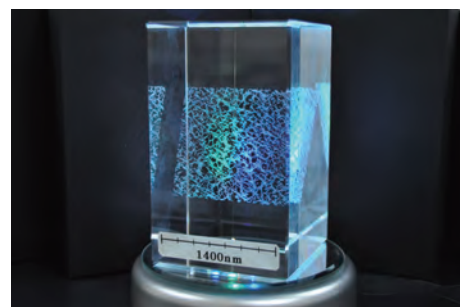
非アレルギー性 β -キチンナノファイバー

【概要】

本製品は、アレルギー懸念のある α -キチンに代替する、非アレルギー性ナノファイバーです。当社は、三陸のイカを原料に、キチン・キトサン製造で培った自社技術を基にして革新的なキチンナノファイバーを作り出すことに成功しました。本製品は、カニ由来の α -キチンやセルロースのナノファイバーよりさらに細く、ファイバーがネットワークを形成している為、ゼリー状で粘性のあるハイドロゲルの特徴があります。イカ中骨由来なので、タンパク質の含有量も少なく、アレルギーの懸念がないことも優位な点です。生体への親和性も高いことから、創傷被覆機能や iPS および ES 細胞の培養基材となる医療デバイス等への用途が広がっていて、世界の先駆的研究分野である再生医療向け素材としても期待されます。

ここが ポイント!

アレルギー懸念のある α -キチンに対して、非アレルギー性 β -キチンナノファイバーの製品化。ハイドロゲルのため加工特性に優れ、水に分散したりシートでの成型が可能になりました。



【参考価格】

1 kg 20,000 円
※表示価格は税抜きです。

【企業 PROFILE】



ヤエガキ醗酵技術研株式会社

ヤエガキ醗酵技術研株式会社
代表取締役社長：長谷川 雄介

兵庫県姫路市林田町六九谷 681
Tel : 079-268-8070/ Fax : 079-268-8067
[http:// www.yaegaki.co.jp/bio/](http://www.yaegaki.co.jp/bio/)

企業からの一言 / PR ポイント

イカ中骨の β -キチンは、甲殻類の α -キチンやセルロースと異なる結晶構造を持ち、その特徴を生かした製品を作り出せませんでした。当社は自然の摂理ともいえる β -キチンをナノ化し、高度ネットワーク構造を有するナノファイバーを作り出すことに成功しました。