

世界初 天然ファイトセラミド

フリー(遊離)セラミド

平成30年度
資源循環技術・システム表彰
経済産業省産業技術環境局長賞



醤油粕から世界初となるフリーセラミドの素材化
株式会社ジェヌインアールアンドディー



日本の伝統食品が生み出す 未知なる力

新規美容素材 醸造発酵物由来
特許第5013348号

美肌

保湿

アンチエイジング

アンチメタボリック

・フリー体による高消化性

・リガンド活性

・ファイトスフィンゴシン

中間代謝物であるセラミドは遊離状態では
天然にはほとんど存在しない。

天然に存在する
遊離セラミド
(スフィンゴ脂質)

日本の伝統的有用微生物である麹菌から得られるフリーセラミドとして、高い安全性と吸収性はもとより、ファイトスフィンゴシンによる生体機能性の優れたセラミドです。



株式会社ジェヌインR&D

E-mail : info2@genuinerd.co.jp
https://genuinerd.com

本社所在地 〒811-0214 福岡県福岡市東区和白東3丁目29-40
ヒューマンズ新宮駅前

京都研究所 〒619-0237 京都府相楽郡精華町光台3-2-16

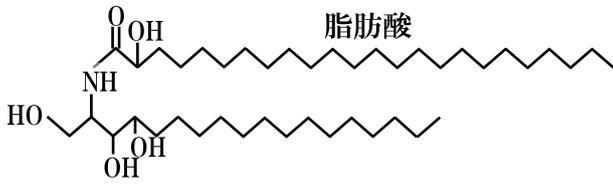
東京オフィス 〒105-0014 東京都港区芝1丁目7-5 ロート東京ビル5階

製品のお問い合わせ先

TEL. 03-6809-3650 FAX. 03-6809-3653

天然ファイトセラミド

植物、酵母や麹菌に微量含まれるファイトスフィンゴシン結合のフリーセラミド。
 高い機能性が示唆されているが、これまでは安定的な供給源はなかった。



- 人体では皮膚、腎臓、小腸に存在
- 麹菌発酵粕から抽出・精製した高純度品
- フリー体による易消化吸収性(消化管代謝酵素)
- 消化管吸収による生体内移動
- 高機能性ファイトスフィンゴシン含有型

ファイトスフィンゴシン:1,3,4-トリヒドロキシ型スフィンゴイド塩基

期待される機能性(改善効果)

高脂血症

肥満

糖尿病

肌質



ファイトセラミドは核内受容体PPARを活性化する

Murakami et al. Lipids Health Dis. 2011 10:150

PPAR:転写因子peroxisome proliferator-activated receptor- α (ペルオキシゾーム増殖剤応答性受容体- α)

