令和7年度

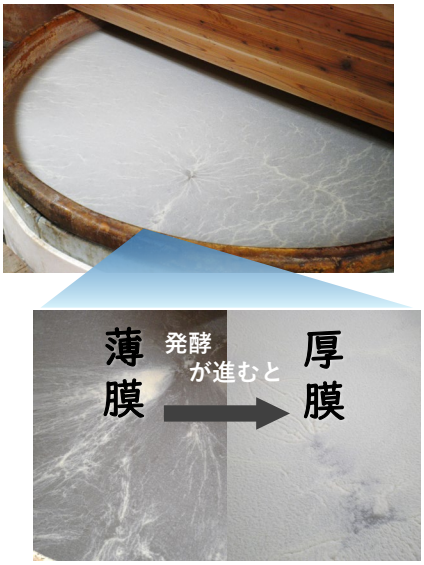
SAGA ITC

醸造副産物を活用した美容製品の開発に関する研究

食品コスメ部　岩元彬、柘植圭介

概要　食酢の製造の際に形成される“酢酸菌膜”の美容効果を調べた研究です。

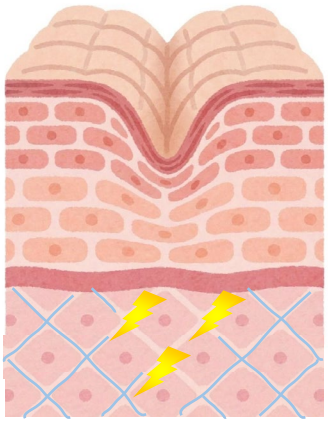
○ 食酢の製造の様子



静置発酵法では、
白い酢酸菌膜 が形成
（未活用資源）

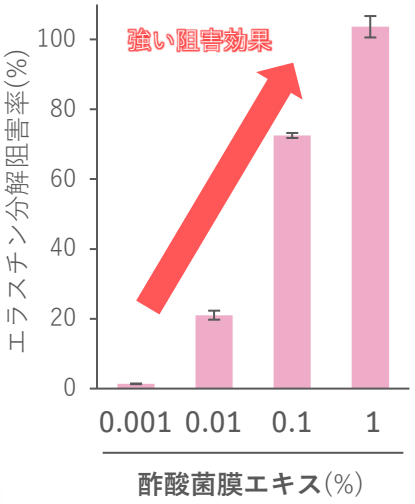
○ 菌膜エキスの美容機能

シワがある皮膚の様子



エラスチン
分解されると
“シワの形成” の原因となる

エラスチン分解阻害率



エラスチン分解を阻害することを発見!!

○ 未活用資源である“酢酸菌膜”のエキスに
エラスチン分解酵素の活性を阻害する効果 を発見した。

○ 酢酸菌膜の成分を精製したところ、
有効成分の一つはテトラペプチド SLPAであることを明らかにした。

◇ 詳しい内容は、研究報告書でご覧いただけます。

【お問合せ先】佐賀県工業技術センター 食品コスメ部　0952-30-8162