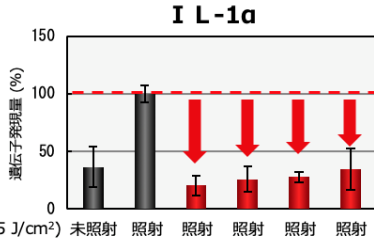


# 炎症性サイトカイン産生抑制用の組成物

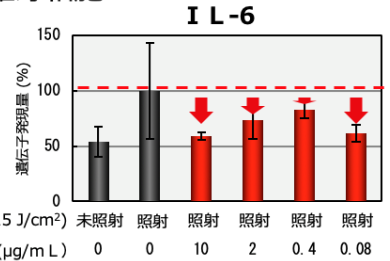
## 特許の概要

- ◆ レンコン由来ポリフェノール（プロアントシアニジン）を炎症抑制成分として活用する技術を開発しました。

### ◆ 表皮角化細胞



### ◆ 真皮線維芽細胞



レンコンプロアントシアニジンによる皮膚細胞の炎症抑制効果

## このような問題を解決できます

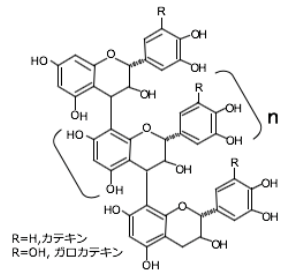
- ◆ レンコンの未利用部分に豊富に含まれるポリフェノール（プロアントシアニジン）を活用することによる廃棄コスト・労力の低減
- ◆ 天然素材由来の炎症抑制剤としての新規利用



レンコン 皮 節

## このような用途に使えます

- ◆ 炎症抑制効果を有する化粧品、皮膚外用薬、健康食品、医薬品に活用できます。



レンコンポリフェノール  
(プロアントシアニジン)

## 基本情報

出願日	公開または登録番号	本県以外の権利共有者
平成30年12月20日	特許第6667773号	公益財団法人佐賀県地域産業支援センター

## お問い合わせは…

### 佐賀県工業技術センター

〒849-0932

佐賀県佐賀市鍋島町八戸溝114

TEL 0952-30-8161 FAX 0952-32-6300

E-mail skougi@saga-itc.jp

# 卵殻膜タンパク質可溶化物及びその製造方法、並びに、該卵殻膜タンパク質可溶化物を含有する組成物、毛髪化粧品用組成物及び該化粧品用組成物を用いた毛髪処理方法

## 特許の概要

- ◆ 化粧品や健康食品の原料として最近注目されている卵の薄皮「卵殻膜」を水溶化し、利用しやすくする技術です。
- ◆ アルカリ条件下で卵殻膜懸濁液を急速加熱することにより、従来技術よりも分子サイズが高い卵殻膜可溶化物を得ることができます。
- ◆ また、ケラチンとの親和性が強い「システイン」を多く含みます。



## このような問題を解決できます

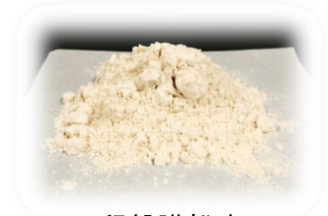
### 【卵殻膜を可溶化させる従来技術】

- ◆ アルカリ条件下長時間加熱する → システインが破壊される、低分子化しすぎるなどの問題点がありました。
- ◆ 酵素を用いて温和な条件で加水分解する → 歩留まりが低く、高コストでした。

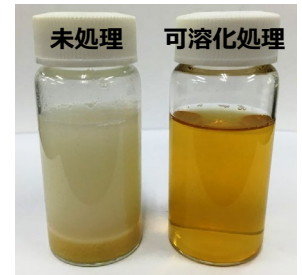


### 【新製法】

- ◆ アルカリ化急速短期間加熱することにより、卵殻膜中のシステインの破壊、過度の低分子化、副生成物の生成が抑えられた高品質の卵殻膜可溶化物を製造することができます。
- ◆ 歩留まりは従来のアルカリ処理と同等以上です。



卵殻膜粉末



可溶化した卵殻膜

## このような用途に使えます

- ◆ 卵殻膜に含まれるタンパク質成分やペプチド成分には、線維芽細胞増殖作用、保湿作用、活性酵素除去作用、細胞賦活作用等があることが知られており、化粧品や健康食品の素材としての用途が期待されます。
- ◆ 新製法による卵殻膜はシステインの含量が高く、毛髪の主成分であるケラチンのアミノ酸組成と似ています。ケラチンとの親和性が高いため、爪、まつげ、まゆげ、毛髪等に対してより高い保護効果や補修効果が期待できます。

## 基本情報

出願日	公開または登録番号	本県以外の権利共有者
平成28年7月29日	特許第6288686号	株式会社グリーンテクノ21、 株式会社ブルーム

### お問い合わせは…

#### 佐賀県工業技術センター 研究企画課

〒849-0932

佐賀県佐賀市鍋島町八戸溝114

TEL 0952-30-9398

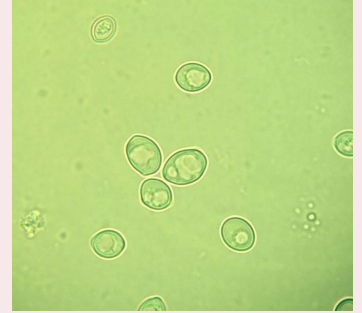
FAX 0952-32-6300

E-mail skougi@saga-itc.jp

# 佐賀はがくれ酵母（商標）

## 商標の概要

- ◆ 『佐賀はがくれ酵母』は、佐賀県工業技術センターが開発した佐賀県独自の日本酒醸造用酵母の商標です。
- ◆ この酵母は、佐賀県オリジナル品種のいちご『さがほのか』由来の酵母や、フルーティな香りを醸す酵母、また、発酵力や製造効率の向上など、佐賀県独自の高品質な日本酒づくりに貢献しています。
- ◆ この商標は、佐賀県産日本酒のブランド化を支援し、佐賀県の酵母の開発、管理、頒布に活用します。



『佐賀はがくれ酵母』  
（顕微鏡写真）

## 『佐賀はがくれ酵母』の種類と特徴

酵母の種類	特徴
F4株	・穏やかな香りで酸度が高い。 ・発酵力が強い。
F7株	・華やかな香りで酸度が高い。
F401株 (F4株の泡無し株)	・穏やかな香りで酸度が高い。 ・発酵力が強く、高泡形成能がないため製造効率が向上。
SAWA-1株	・メロンのような穏やかな香りで酸度が低め。 ・発酵力が強く、高泡形成能がないため製造効率が向上。
SGH32株 (さがほのかより分離)	・バナナのような華やかな香りで酸度が低め。 ・発酵力が強く、高泡形成能がないため製造効率が向上。
StyP株	・パイナップルのような華やかな香りで酸度が低め。 ・発酵力が強く、高泡形成能がないため製造効率が向上。



商品化された佐賀県産日本酒  
（一部）



## 基本情報

出願日	公開または登録番号	本県以外の権利共有者
令和4年12月9日	商標第6692800号	なし

お問い合わせは…

**佐賀県工業技術センター**

〒849-0932

佐賀県佐賀市鍋島町八戸溝114

TEL 0952-30-8161

FAX 0952-32-6300

E-mail [kougyougijutsusenta@pref.saga.lg.jp](mailto:kougyougijutsusenta@pref.saga.lg.jp)