

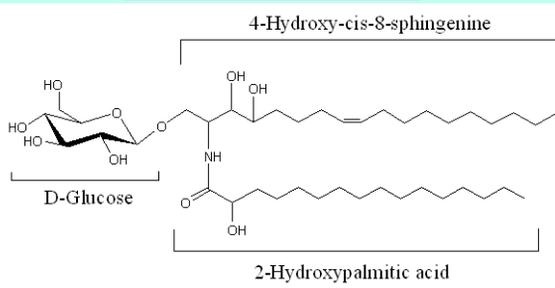


りんご搾汁残渣から抽出した 美容・健康に関する機能性成分

つがるりんごセラミド株式会社 佐藤広大

りんご 産業廃棄物として有効利用が求められているりんご搾汁残渣から、セラミド
他2つの機能性成分を抽出し、化粧品原料や健康食品原料として活用する。

りんごセラミド



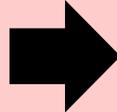
りんごに多く含まれるりんごセラミドの構造の例

化粧品原料、健康食品原料

- ◆セラミドは角質層にある細胞間脂質の一種で、肌の保湿などに関与する成分である。
- ◆セラミドは経口摂取、または塗布することで肌の保湿効果や美白作用、アトピー性皮膚炎の改善の効果が見られる。

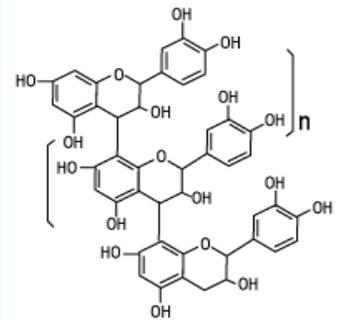


青森県産りんご



りんご搾汁残渣

プロシアニジン



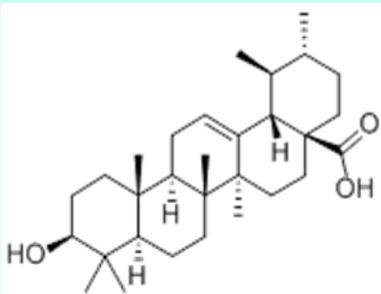
プロシアニジンの構造

健康食品原料

- ◆りんごに含まれる最も多いポリフェノールである。
- ◆りんご由来プロシアニジンには、内臓脂肪を減らす機能や血糖値上昇を抑制することが報告されている。

ウルソール酸

化粧品原料、健康食品原料



ウルソール酸の構造

- ◆りんごの皮に多く存在し、シワの発生防止等の生理活性がある成分である。
- ◆ウルソール酸は筋肉の委縮を軽減し、マウスの筋肉の成長を刺激することが分かっている。