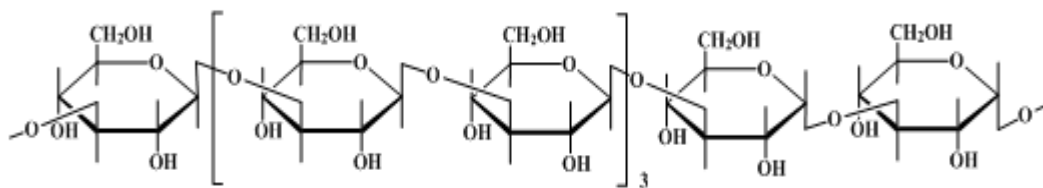


β-1,3 グルカン



○ β-1,3 グルカンの特徴

1、化学構造



β-1,3 グルカン

2、天然発酵により、含量 90%以上、高純度品です。

3、水溶性

海藻類由来の特別構造を持つベータ-1,3 グルカンであり (CAS No. : 1439905-58-4)、自然で良好な水溶性あり、化粧品用に適しています。

4、純粋 β-1,3 Glucan 成分の高純度品

○ β-1,3 グルカンの効能及び化粧品の応用

効能

1. 皮膚の繊維芽細胞及び角質化細胞を和らげ、傷口の癒合を促進。
2. マクロファージを活性化させて、免疫力を高める。
3. 保湿、細胞増殖、抗炎症、抗衰老。
4. 耐糖能を改善。

新規水溶性 β-1,3-D-グルカンの Salecan は高脂肪食餌飼育マウスの脂肪蓄積を減らし耐糖能を改善。

応用：機能性食品、乳液、クリーム、ゲル状など製品

1. 免疫力改善製品
2. 抗糖化製品
3. 保湿、美容製品
4. 抗炎症製品
5. 抗紫外線製品
6. 傷口癒合を促進製品

※有用性について、研究参考資料ですので、広告・販売目的に使用しないで下さい

○ 製法

菌種 → 活性化 → 培養 → 発酵 → 抽出 → 濾過 → 乾燥、粉碎 → 製品
※ 抽出使用溶媒：食用エタノール

○ 製品規格

検査項目	規 格
性状	白色又は灰白色粉末
β -1, 3-グルカン含量	90.0%以上
水分	5.0%以下
灰分	7.0%以下
重金属	10ppm 以下
ヒ素	1.0ppm 以下
一般生菌数	1,000 CFU/g 以下
大腸菌群	陰性

○ 用法、用量

弊社 β -1, 3 グルカン推奨添加量：0.02~0.1%。
水溶性は温度、PH 値に影響されにくく、安定しています。

○ β -グルカン製品比較

性質	海洋微生物水溶性 β -1, 3 グルカン (弊社品)	酵母 β -グルカン	大麦 β -グルカン
水溶性	良好	可溶	可溶
性状	味無し、白い粉末	味無し、浅黄色粉末	味無し、白い粉末
pH	中性	中性	中性
粘度	高	普通	やや高い
安定性	良好	アルカリ溶液不溶	良好
β -1, 3 接合の活性 比率	75%	30%	30%
免疫・胃腸機能性	◎	○	○

- 包装形態
1 KG/アルミ袋

- 製品への表示例

β -1,3 グルカン、 β グルカン

- 保存及び有効期限

遮光、低温、清潔なところに保管してください。
有効期限：製造後未開封で2年、開封後はなるべく早めにお使い下さい

- 関連法規

本品は、食品衛生法及びその他関係法規を順守したものです。