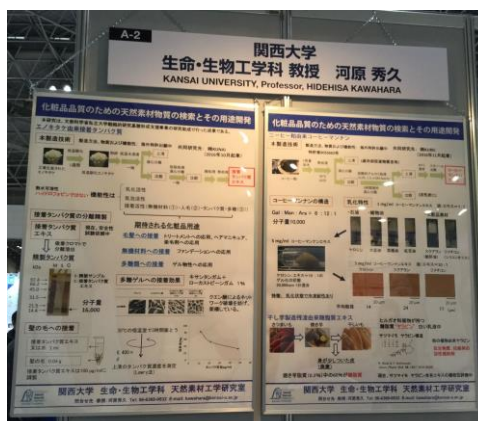


第7回化粧品開発展に出展して

2017年1月23日～25日の期間、東京ビックサイトにて第7回化粧品開発展が開催されました。研究室は、例年通り、アカデミック・フォーラムに23日(月)にパネル展示および口頭発表を行いました。3日間の来場者数は24000人を超えました。パネル展示では、エノキタケ由来接着タンパク質、コーヒー粕由来コーヒーマンナンおよび現在開発中の焼き芋皮由来糖脂質の3つの天然物質の紹介を行いました。今回のパネル展示は、「化粧品品質のための天然素材物質の検索とその用途開発」でした。



接着タンパク質は、分子量16000の自己凝集性の高い、両親媒性です。このタンパク質はエノキタケが鍋料理後に残ったエノキタケがくっつく原因のタンパク質の可能性があります。この接着性特性

は広く、多糖全般、不溶性タンパク質（ケラチン、コラーゲン、グルテンなど）、紛体（小麦粉、蕎麦粉、米粉など）、無機粒子（酸化鉄、酸化亜鉛、酸化チタンなど）に接着することも確認できています。化粧品用途としては、ファンデーションの触感や汗での落ち防止、化粧品ゲルの物性変化、サンスクリーン剤の分散化、髪の毛へのトリートメント、染毛剤などです。現在、ヒト安全性試験に依頼中です。

この素材については、2016年10月に起業した(株)KUNAiで販売致します。

コーヒー粕由来コーヒーマンナンは、分子量10000の多糖で、ガラクトースとマンノースとアラビノースの構成比が6:12:1です。この多糖の特徴はごま

油以外の植物油を乳化します。さらに灯油成分であるケロシン、化粧品素材として使用されているスクアラン、メバチコンも乳化できます。さらにこの多糖の特徴は、油10に対して5mg/ml溶液を1添加し、20000rpmで1分間攪拌した場合、油がプヨプヨのゲルになります。さらに冷凍保存(-20℃)後もゲルを維持できます。この性質を使用すれば、化粧品ゲルが冷凍保存できる可能性を広げてくれると思います。現在、この素材については2016年11月に起業した(株)KUREiで販売致します。

