

研究テーマ ● 奄美黒糖焼酎もろみポリフェノールを利用した化粧品の開発

農学部 生物資源化学科・食品機能化学講座
鹿児島純心女子大学

教授 侯 徳興
教授 中野 隆之

研究の背景および目的

黒糖焼酎は、奄美群島でのみ製造される地域の特産品。その醸造過程で産出される発酵もろみには、ポリフェノール類をはじめ黒糖や発酵生成物由来の抗酸化能、抗腫瘍能、アレルギー抑制能など多くの機能成分が含まれ、その豊富な生理機能を生かした商品開発が期待されています。本研究は多量に含まれるポリフェノールの抗酸化能を生かして、美白効果を持つ化粧品開発を行いました。発酵もろみを活用する研究が、奄美の企業のアイデアと奄美市の協力によって、新商品に結びつきました。

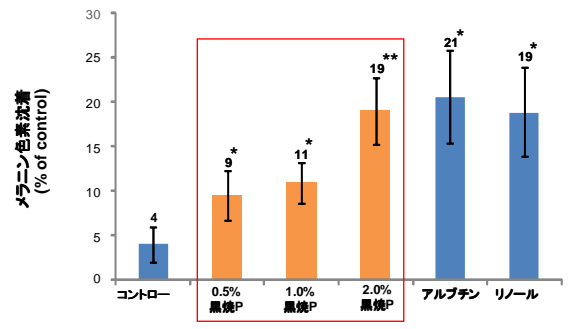
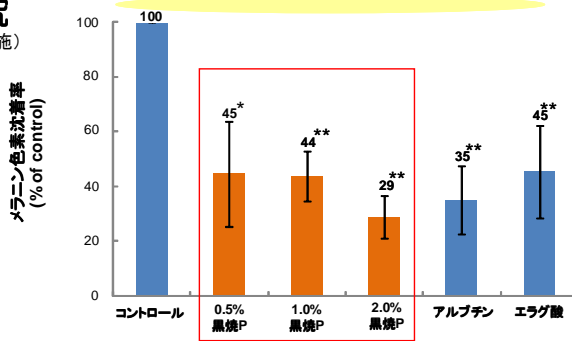
■ おもな研究内容

モルモットを用いたメラニン形成抑制効果

モルモットを用いたメラニン色素減少促進効果

■ 基礎研究

(鹿児島大学が実施)



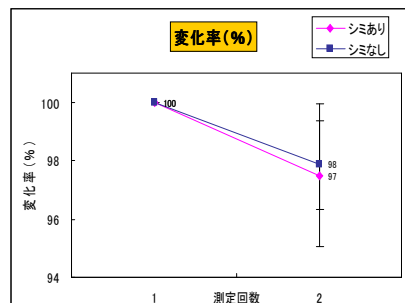
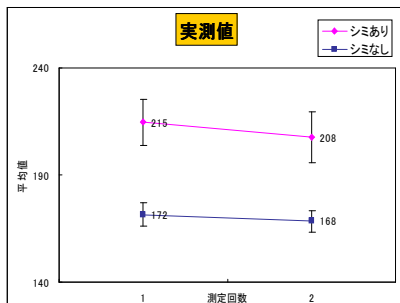
**<0.01 *<0.05

■ ヒトでの実験

人モニターによるメラニン値の測定

(鹿児島純心女子大学が実施)

2010年02月21日 11時00分 -R-



期待される効果・応用分野

黒糖もろみに多量に含まれるポリフェノールが、メラニンの生成を抑えるとともに色素を減少させることを証明し、美白効果を持つ高付加価値な基礎化粧品の商品化に成功しました。食品由来の安心安全な成分によるため、従来の美白化粧品と差別化できる点もメリットです。抗酸化能を凝縮したサプリメントなど、新たな商品展開にも着手しています。奄美における高機能の未利用資源を活用し商品化できたことで、奄美の環境負荷を軽減し循環型の新産業創出にもつながることが期待できます。

■ 共同研究・特許などアピールポイント

● 本学と(株)アマミファクション研究所、奄美大島酒造組合、奄美市等による地域新生コンソーシアム研究開発事業(経済産業省)に採択されたプロジェクトです。



☞ コーディネーターから一言

黒糖焼酎の発酵もろみを有効活用する研究が、奄美の企業、奄美市、大学との産学官連携によって美白効果の高い基礎化粧品の誕生という成果を生みました。今後の事業展開も可能で、地域への貢献が広く期待されています。

研究分野	食品機能学、生化学、細胞化学、分子生物学
キーワード	黒糖焼酎、もろみ、ポリフェノール、メラニン抑制、基礎化粧品