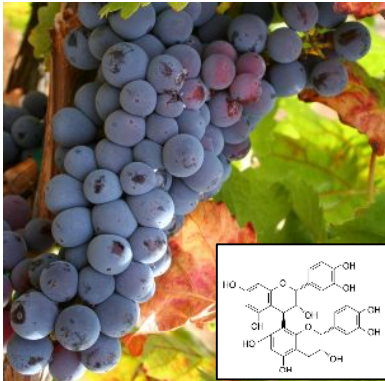


GSP-T

相乗効果を示す天然の抗酸化成分プレミックス

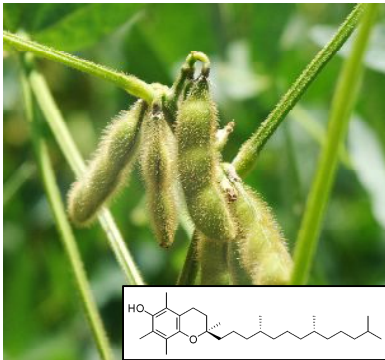
【特長】 植物由来のトコフェロール & ポリフェノールが主成分
相乗作用により、浸透性と安定性が向上
UV による過酸化脂質や糖化産物の産生を抑制

【コンセプト】



ブドウ種子由来の抗酸化成分「OPC」

高カロリー食でありながら心臓疾患の少ないフランス人の不思議「フレンチパラドックス」の正体とも言われるポリフェノール。中でも、特に優れた抗酸化活性をもつのが『OPC＝オリゴメリックプロアントシアニン』と言われています。GSP-T にはスイスの冷涼な地で育ち、最高級ワイン「ロマネコンティ」の原料となることで知られるブドウ品種「ピノ・ノワール」が使われており、OPC が最も豊富に含まれる種子を用いています。



天然由来ビタミンE「トコフェロール」

抗酸化剤として広く使われる「トコフェロール」の中でも植物(ダイズ)由来の α 、 β 、 γ の三種類が GSP-T には含まれます。

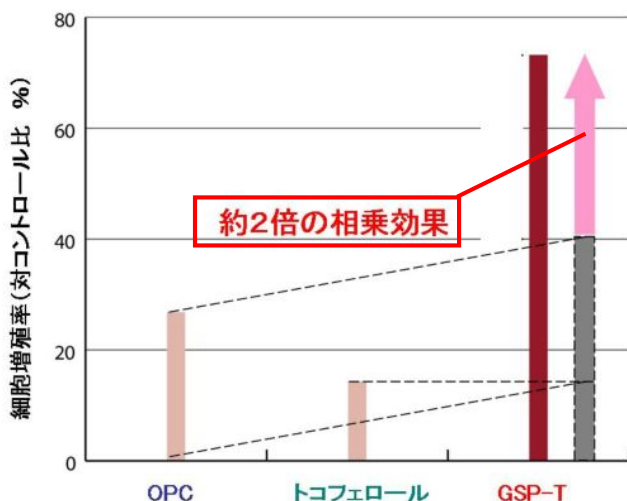
上記の2つの成分は、水性と油性、それぞれを代表する優れた抗酸化成分でありながら、安定性や浸透性に欠点がありました。GSP-T は、この2つを混ぜ合わせることによって、これらの欠点を解消し、相乗効果による高い抗酸化活性を安定的にしっかりと肌に届け、脂質やタンパク質の酸化、糖化などのダメージから保護します。



【効果・効能】

- 抗酸化能の相乗効果(過酸化脂肪を用いた細胞への毒性の確認)

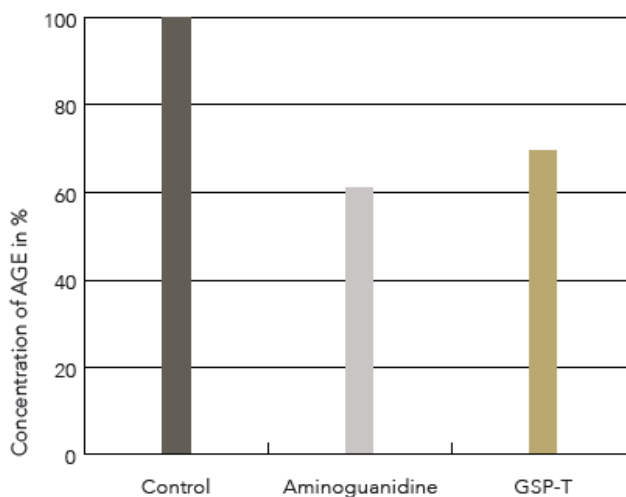
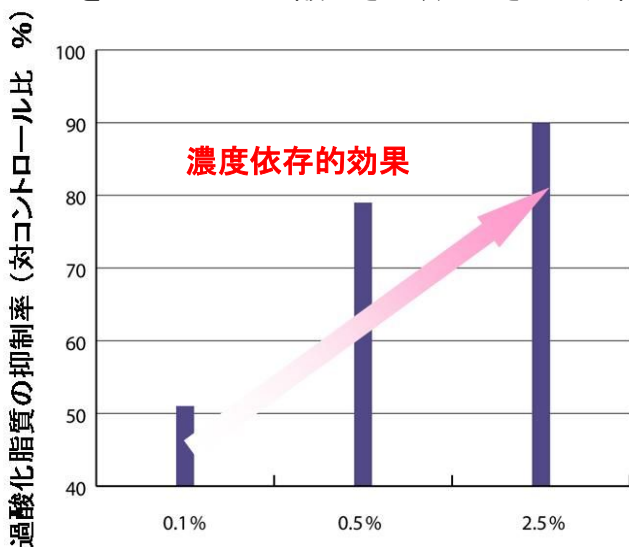
OPCもしくはトコフェロール単体もしくはGSP-Tを等量添加したスクワレンをUVAにより酸化させた後、各々を培地に加えることによる細胞の増殖率を比較しました。



GSP-T(OPCとトコフェロールの組み合わせ)は相乗効果により、期待値より遥かに高い抗酸化効果が得られました

- UVによる脂質の過酸化の抑制

異なる濃度のGSP-Tを添加したリジサ油(不飽和脂肪酸を多く含有する植物油)をUVAによって酸化させ、産生された過酸化脂質量を比較しました。



GSP-Tは、脂質の過酸化、及び、タンパク質の糖化(AGE)をWで抑制します

【商品情報】

商品名:GSP-T

表示名称:ブドウ種子エキス、トコフェロール、水、グリセリン、PEG-40 水添ヒマシ油、エタノール

製造元:Mibelle Biochemistry(スイス)