

マツモトこすめーる

Vol.141

植物酵母が生み出すオリーブ発酵疑似セラミド

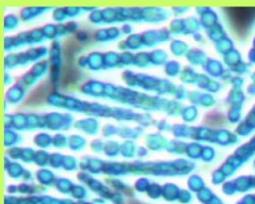
セラメーラB/BBG/HG

セラメーラの誕生まで、

セラメーラを生産する酵母は、最初に筑波山の花の上で発見されました。セラメーラは親油性の糖脂質(バイオサーファクタント)であり、優れた保湿作用を示すだけでなく、種々効果が期待できる、オリーブオイル由来のセラミド様物質です。



オリーブオイル



天然酵母



発酵

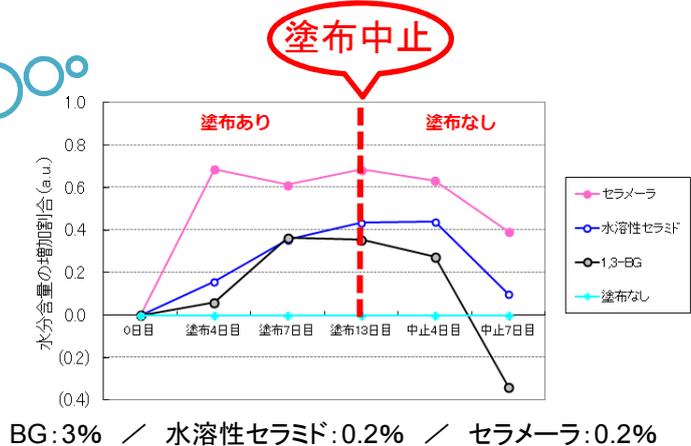


セラメーラ

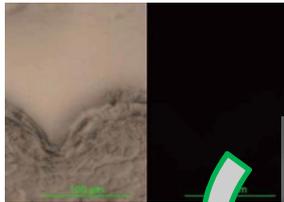
連続使用後の保湿効果

連続塗布終了後
も肌の水分量を
7日以上維持！

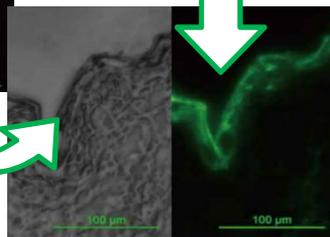
バリア機能が強化されたことで
保湿作用が向上！



ヒト皮膚での蛍光ラベル化浸透試験



30分後、角質層
まで浸透！



<試験液>
セラメーラ水溶液:1%
1,3-BG: 35%
その他:水など

肌への馴染み／浸透性試験



馴染み(浸透)速度

【商品情報】

商品名:セラメーラ-B

表示名称:プセウドジマツクバエンスィス/(オリーブ油/グリセリン/ダイズタンパク)発酵物

商品名:セラメーラ-BBG(BGタイプ)

表示名称:プセウドジマツクバエンスィス/(オリーブ油/グリセリン/ダイズタンパク)発酵物、BG

商品名:セラメーラ-HG(高純度タイプ)

表示名称:糖脂質

販売元:東洋紡株式会社



株式会社 **マツモト交商**

東京本社:〒103-0022 東京都中央区日本橋室町1-13-7
PMO日本橋室町5F

TEL 03-3241-5164 / FAX 03-3241-5169

大阪支店:〒530-0001 大阪市中央区今橋4-3-18 (HK今橋ビル2階)

TEL 06-7654-2250 / FAX 06-7655-2087

E-mail:yakusho@matsumoto-trd.co.jp

<http://www.matsumoto-trd.co.jp/>