

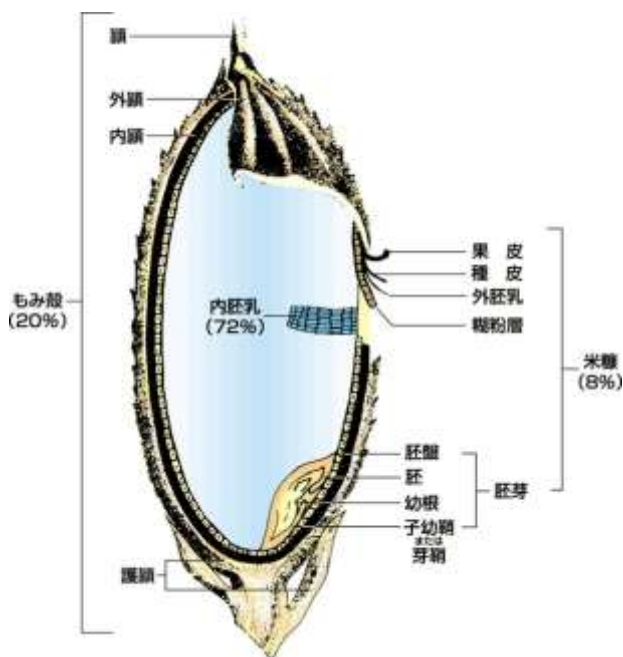
フェルラ酸

紫外線ダメージから皮膚を守る米ぬか由来原料

【特長】 日本人になじみの深い、コメヌカ由来天然原料
ビタミン E と同等のフリーラジカル消去能
それ自身が天然の紫外線吸収能を持つ抗酸化成分

【コンセプト】

玄米を精米する時に得られる米糠。
フェルラ酸とは、この米糠に含まれる日本人になじみ深い
コメ由来の原料です。

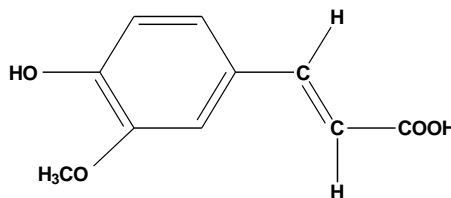


米糠には、フェルラ酸を始め、
フィチン酸、トコフェロール、オリザノール、他のフェノール化合物のような興味深い多くの抗酸化化合物が含まれており、コメヌカの抗酸化作用を担っている成分と考えられています。

この中でも、フェルラ酸はラジカル消去能を持ち、
ビタミン E 及びアスコルビン酸より高い抗酸化性能を示します。最近では、健康を守るため害の少ない天然抗酸化剤に注目が集まっていることから、フェルラ酸の化粧品成分としての効果が注目されています。

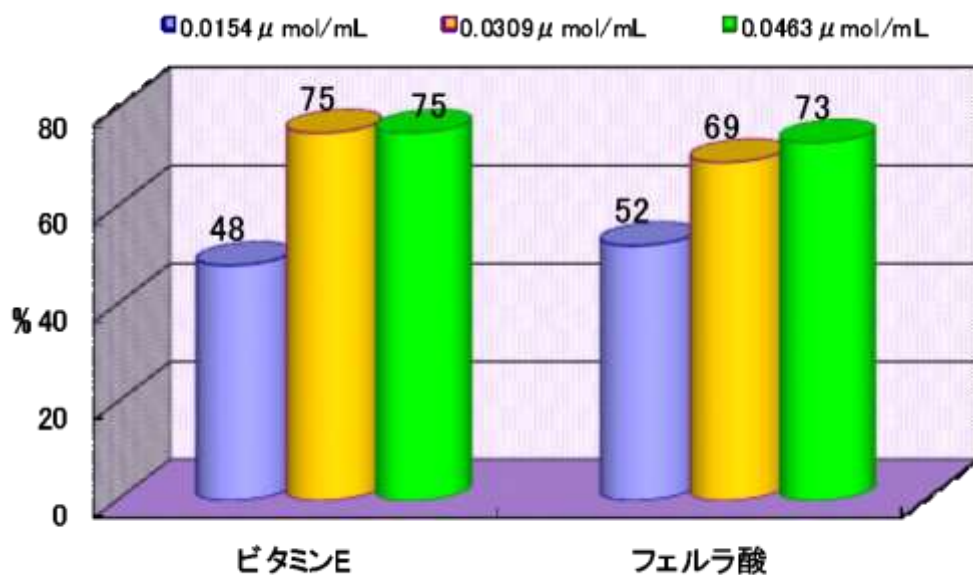
フェルラ酸は紫外線吸収能、抗菌作用を持つ植物由来成分です。
フェノール性の-OH基によって、フリーラジカルに水素を供与することで抗酸化作用を有すると言われています。

フェルラ酸の構造



【効果・効能】

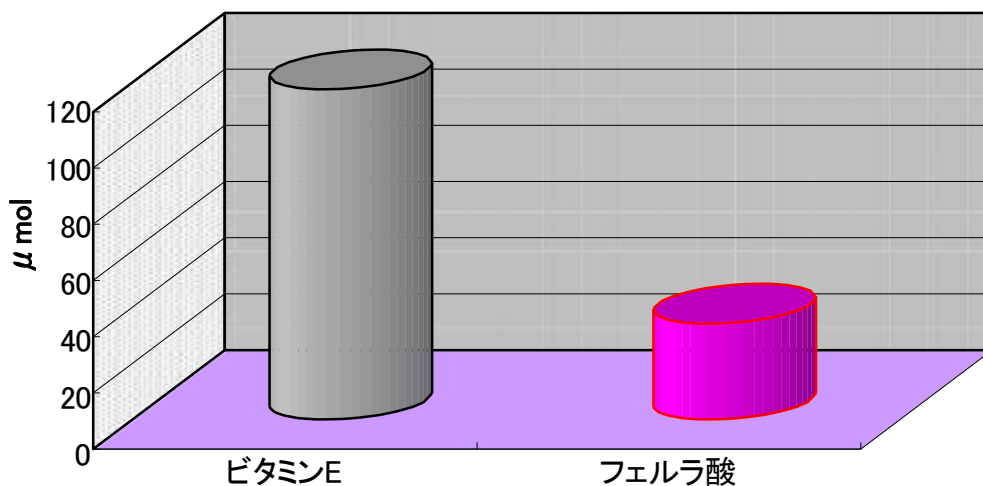
フリーラジカル消去能 (DPPH・法)



フェルラ酸はビタミンE と同様のラジカル消去能がある

ラジカル消去能 (溶血反応法)

反応開始後 90 分の値 (IC50)



ラジカル 50%消去に関しフェルラ酸はビタミンEに比べ約 1/6 の濃度で除去

【商品情報】

商品名:フェルラ酸

表示名称:フェルラ酸

医薬部外品表示名称:フェルラ酸

推奨配合量:0.05-0.5%

製造元:築野食品工業

これは原材料に関する成分内容の説明、科学的データの紹介等をしているものであり、
効能効果を説明、保証するものではありません。また無断使用、無断転載を禁止します。

2009/9/1