

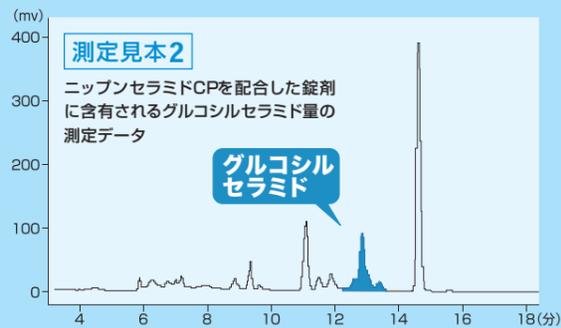
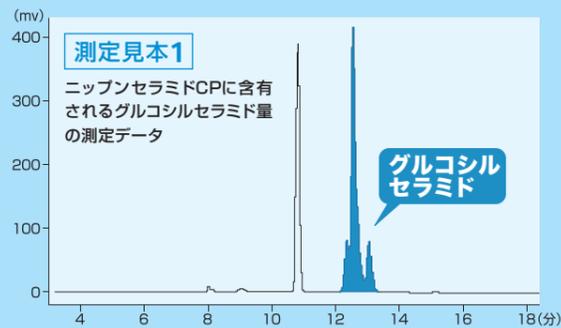
お客様の用途にあわせてご利用ください。

原料	米			トウモロコシ	
略称	ニップンセラミド RPS	ニップンセラミド RLG	ニップンセラミド RE	ニップンセラミド CP	
					
	高純度・高含有で、吸湿性の少ない白色粉末です。	高精製のセラミドを高含有する水溶性の乳化液です。	唯一、化粧品用に配合した水溶性の乳化液です。 <small>※写真はイメージです</small>	高精製・高品質で、汎用性の高い低価格が特徴です。	
製品規格	性状	白色の粉末	淡黄色の粘性の高い液状		白色～淡黄色の粉末
	グルコシルセラミド	6%以上	3%以上		
	重金属	Pbとして20ppm以下			
	ヒ素	As <sub>2</sub> O <sub>3</sub> として2ppm以下			
	一般細菌数	1×10 <sup>3</sup> 個/g以下			
大腸菌群	陰性				
用途	打錠、カプセル、一般食品	飲料、ゼリー	化粧品	打錠、カプセル、一般食品	
推奨量 (1日あたり)	10mg～30mg	20mg～60mg	—	20mg～60mg	
原料原産地	日本			アメリカ、カナダ 他	
荷姿	100g、1kgアルミパウチ袋	1kgポリエチレン瓶		100g、1kgアルミパウチ袋	

## 含量測定も承ります。

原料段階での分析はもちろん、食品加工後のセラミド含量の分析も行います。

日本製粉では、原料の段階からニップンセラミド各製品の正確な数値を分析し、皆様に高品質な製品をお届けしています。また、加工メーカー様が手がけた食品に関して、グルコシルセラミドの含量測定を実施することも可能です。お気軽にお問い合わせください。



高速液体クロマトグラフィー (HPLC-ELSD) による分析

nippon 株式会社 ニップン ヘルスケア事業部

TEL.03-3511-5357 FAX.03-3237-3541 <https://www.nippon.co.jp>

※掲載写真はイメージです。 ※当パンフレットの画像、テキスト等全てのコンテンツについて無断複製、転載することを禁じます。 ※本資料は学術的なデータに基づき、業務用ユーザー様向けに作成しているため、記載内容をそのまま一般消費者向けのパッケージ・広告等に使用することはできません。また、最終製品の効果効能を保障するものではありませんのでご注意ください。

注目の美容素材。  
植物由来の  
高純度セラミドです。

# Ceramide

## ニップンセラミド

myoceram®



トウモロコシ由来 CP

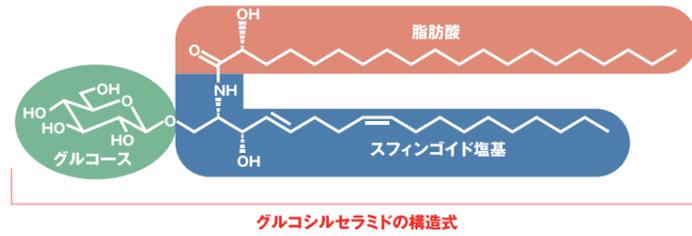


米由来 RPS/RLG/RE

2021年版

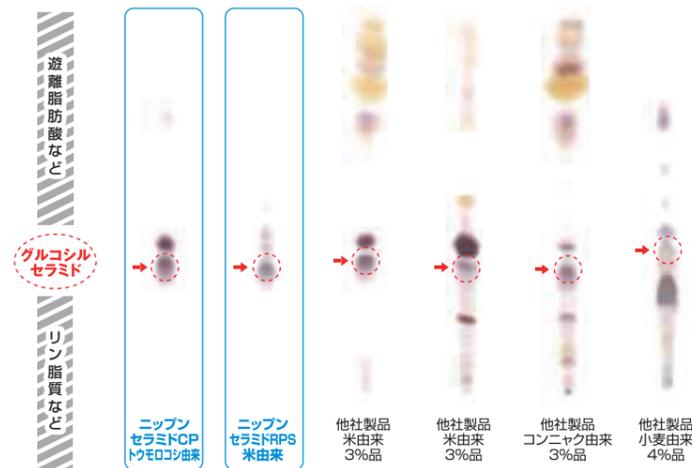
**ニップンセラミドは、植物由来の機能性食品素材として幅広い食品へ有効に活用できます。**

表皮の最外層で、肌表面から水分が蒸散するのを抑え、細菌やウイルス、アレルギーを起こす物質などの侵入を防ぐバリアーとしても機能する細胞間脂質セラミドは、お肌のハリと潤いを維持するために必要な成分です。ニップンは、米やトウモロコシをはじめとした植物由来のセラミド(グルコシルセラミド)を抽出精製した「ニップンセラミド」を提供しています。この製品によって、様々な加工食品に、新たな付加価値を生み出すことが可能になります。人々の美容と健康に寄与するために、ニップンの卓越した技術によって造りあげたこの製品をどうぞお役立てください。



**グルコシルセラミドの純度が高く、優れた品質の製品。だから、安心してご利用できます。**

セラミドは、トウモロコシ10tでやっと1kg程度精製できるというほど、原料に対する含有率が低い物質です。そのため、ニップンは原料から余すところなく抽出すべく高度な技術を駆使し、より高い純度の製品として精製しています。右図の薄層クロマトグラフィー(TLC)によるセラミド製品の分析をご覧いただいても、ニップンセラミドが、他社製品に比べてグルコシルセラミドの含有率が高く、きわめて純度に優れた製品であることがお解りいただけるとと思います。遊離脂肪酸をはじめとする不純物は、製品の酸化を引き起こしたり、吸湿性を高めて製品を使用しづらくする原因にもなりかねません。トラブルの要因となる物質を極力排除した、より使いやすく、信頼性の高い製品、それがニップンセラミドです。



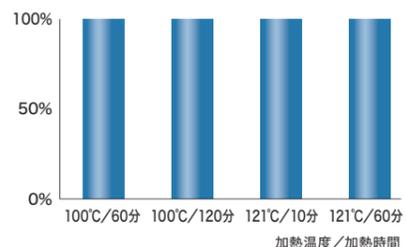
**熱に強く、pH安定性に優れているので幅広い食品への加工が可能です。**

ニップンセラミドは、熱への耐性があることや、多彩な pH 値にも安定であることから、加工のしやすさが大きな特長です。無味無臭ですので、ドリンクやヨーグルトなど、液体状の加工品から、キャンディーやクッキー、さらにはお惣菜に至るまで、幅広い食品に機能的な付加価値要素をプラスしていただけます。

**ニップンセラミド(水溶性)は、熱への安定性に優れています。殺菌工程など加工段階で熱処理が必要なものや、レトルト製品など加熱調理が必要な食品などにもご利用いただけます。**

ニップンセラミド 5%水溶液を 100℃及び 121℃で加熱した時のグルコシルセラミド残存率を測定したところ、いずれも同等の数値が検出されました。

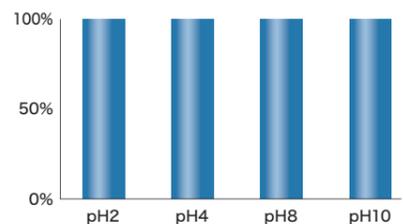
ニップンセラミドRLG水溶液の熱安定性試験



**ニップンセラミド(水溶性)は、pH安定性に優れています。酸性傾向にある加工品やアルカリ性傾向にある加工品、それぞれ同等にご利用いただけます。**

ニップンセラミド 5%水溶液をそれぞれ異なる pH 値で、グルコシルセラミド残存率を測定したところ、いずれも同等の数値が検出されました。また、これらの水溶液を 37℃、4 週間保存し、同様に残存率を測定したところ、含量に変化はありませんでした。

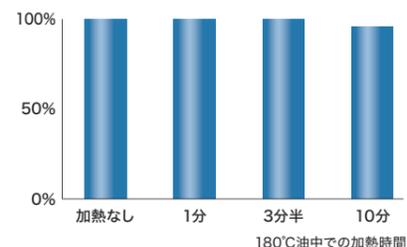
ニップンセラミドRLG水溶液のpH安定性試験



**ニップンセラミド(粉末)は、熱への安定性に優れています。揚げ物をはじめとした、加熱調理が必要な食品にもご利用いただけます。**

ニップンセラミドを油に入れ、180℃で加熱した時のグルコシルセラミドの残存率を測定したところ、加熱前後で数値の変化がほとんど見られませんでした。

ニップンセラミドCPの熱安定性試験



**ニップンセラミドは、肌の水分蒸散量を抑え、角質水分量を高めることがわかりました。**

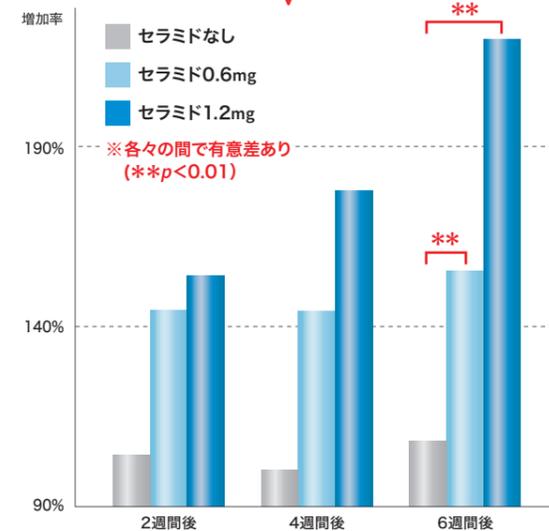
ニップンセラミドは、米由来でも、トウモロコシ由来でも、肌への保湿効果が認められました。

**試験 ①-1 ニップンセラミド RPS(米由来)の経口摂取による角質水分量の推移**

(対象被験者：健康者 30名 / 腓腹部測定値・初期値からの増加率)

健康者 30名を 10名ずつの 3つのグループに分け、サラダ油のみのカプセルとサラダ油を混ぜたカプセル、ニップンセラミド RPS 10mg(グルコシルセラミド含有量 0.6mg)とサラダ油を混ぜたカプセル、ニップンセラミド RPS 20mg(グルコシルセラミド含有量 1.2mg)を、それぞれのグループに 1日 2粒 経口摂取させた時の角質水分量の推移を測定しました。

ニップンセラミド摂取量に伴って、被験者の角質水分量が高くなることが確認できました。

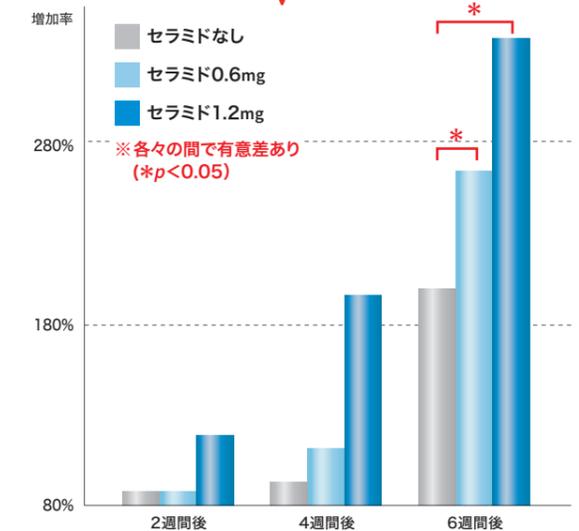


**試験 ② ニップンセラミド CP(トウモロコシ由来)の経口摂取による角質水分量の推移**

(対象被験者：健康者 23名 / 上腕測定値・初期値からの増加率)

健康者 23名を 7~8名ずつの 3つのグループに分け、サラダ油のみのカプセルとサラダ油を混ぜたカプセル、ニップンセラミド CP 20mg(グルコシルセラミド含有量 0.6mg)とサラダ油を混ぜたカプセル、ニップンセラミド CP 40mg(グルコシルセラミド含有量 1.2mg)を、それぞれのグループに 1日 2粒 経口摂取させた時の角質水分量の推移を測定しました。

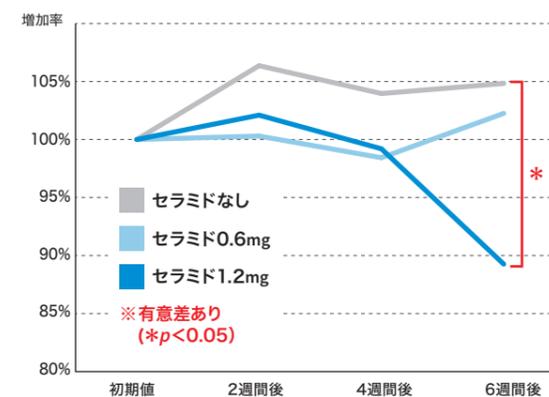
ニップンセラミド摂取量に伴って、被験者の角質水分量が高くなることが確認できました。



**試験 ①-2 ニップンセラミド RPS(米由来)の経口摂取による経皮水分蒸散量の推移**

(対象被験者：健康者 30名 / 前腕測定値・初期値からの増加率)

ニップンセラミドを経口摂取することで、肌荒れ(バリア機能)の指標とも言える皮膚からの水分蒸散が抑えられることが確認できました。



肌の変化でも、効果が確認できました。

ニップンセラミド RPS (米由来)を摂取したAさんの肌

ニップンセラミド CP (トウモロコシ由来)を摂取したBさんの肌

