

コロハ発酵エキス

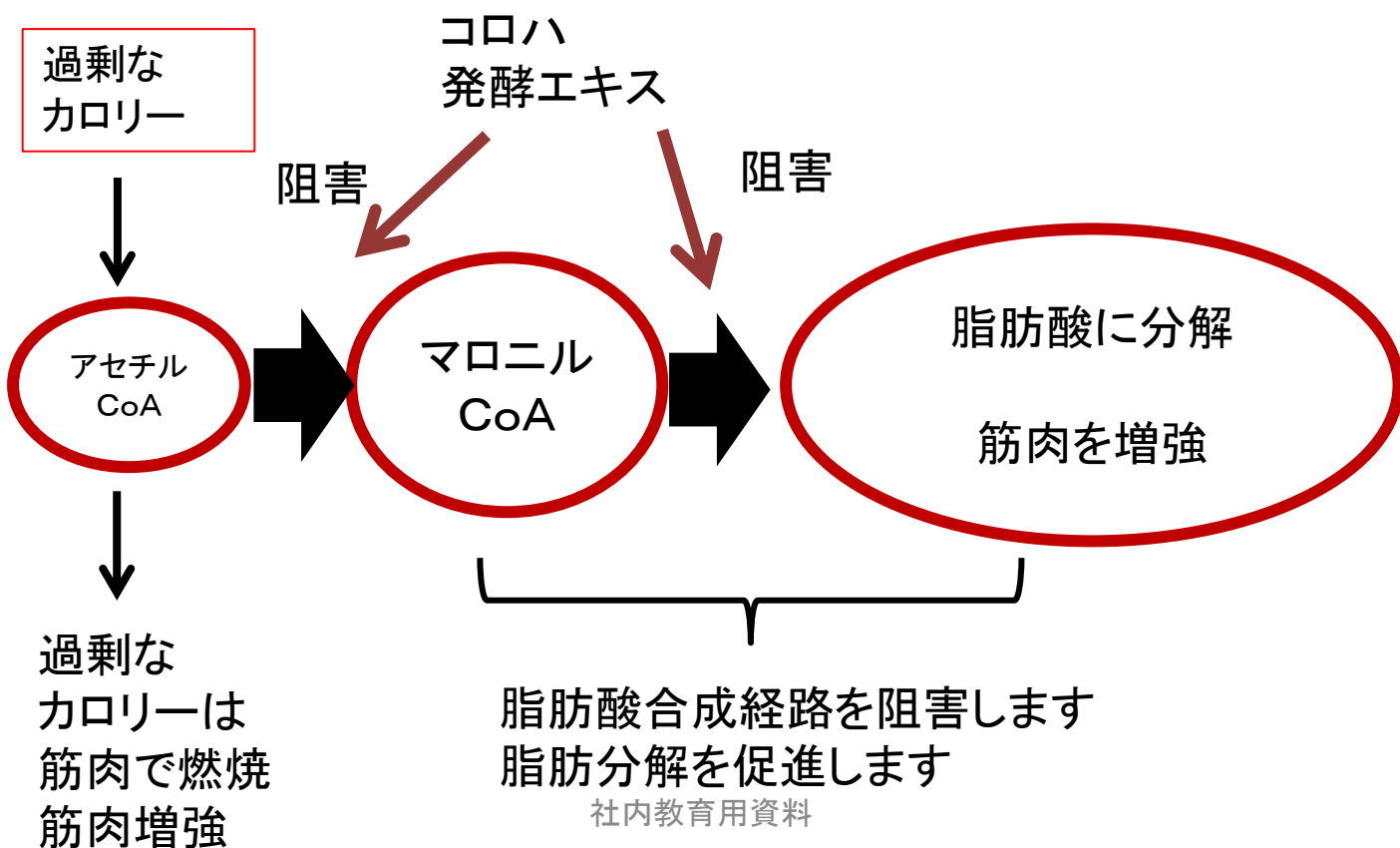
開発の経緯

中性脂肪減少(ダイエット)と美容に対する働きを目的として新規エキスを開発しました。用いた植物はコロハは学名Trigonella foenum-graecumで、ハーブ及び香辛料として食用に利用される地中海原産の植物である。メープルシロップに類似した香りを呈し、苦味があります。食欲を調整することからダイエット用に用いられてきました。また、食物繊維も豊富であり、ダイエットに対する働きを高める目的で発酵によるダイエット効果を発揮させました。そのメカニズムは脂肪細胞の増殖抑制と脂肪の分解作用です。また、筋肉細胞の増殖作用もありますので、脂肪を減らして筋肉を増やし健康にします。また、美容に対する働きも確認されています。

化粧品用

表示名称 コロハ種子エキス、バチルス/ダイズ発酵エキス(配合比率90:10)

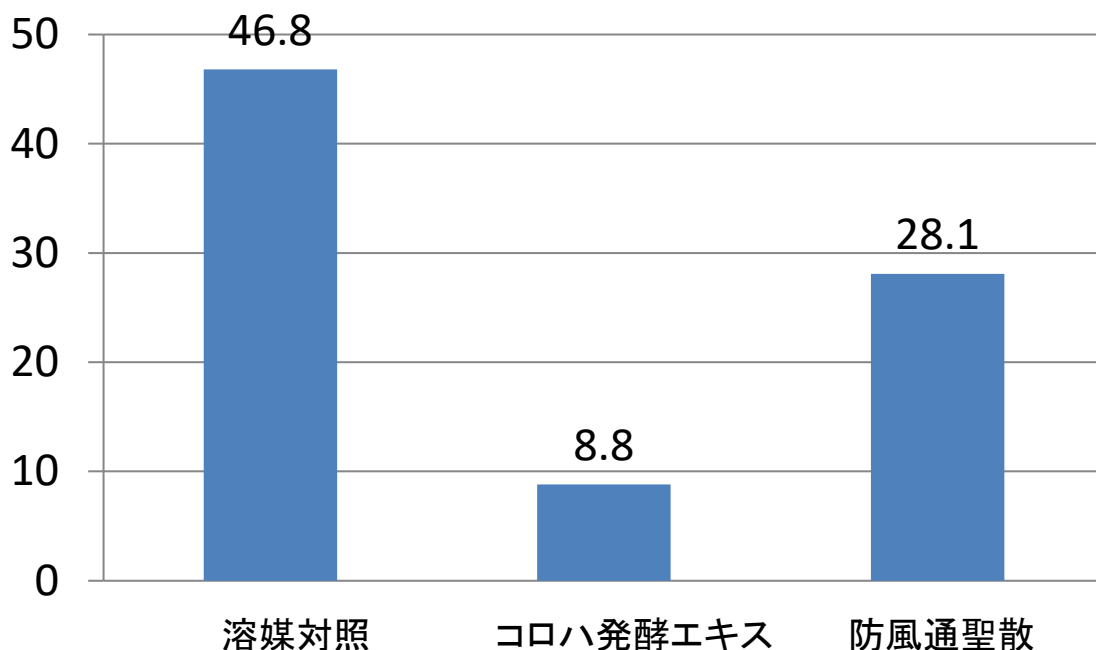
INCI Trigonella Foenum-Graecum Seed Extract、Bacillus/Soybean Ferment Extract



コロナ発酵エキス ～ ヒト脂肪細胞抑制 ～

コロナ発酵エキスのヒト脂肪細胞に対する働きを調べました。

脂肪細胞数(×1000個)



ヒト由来脂肪細胞に対する働きの実験

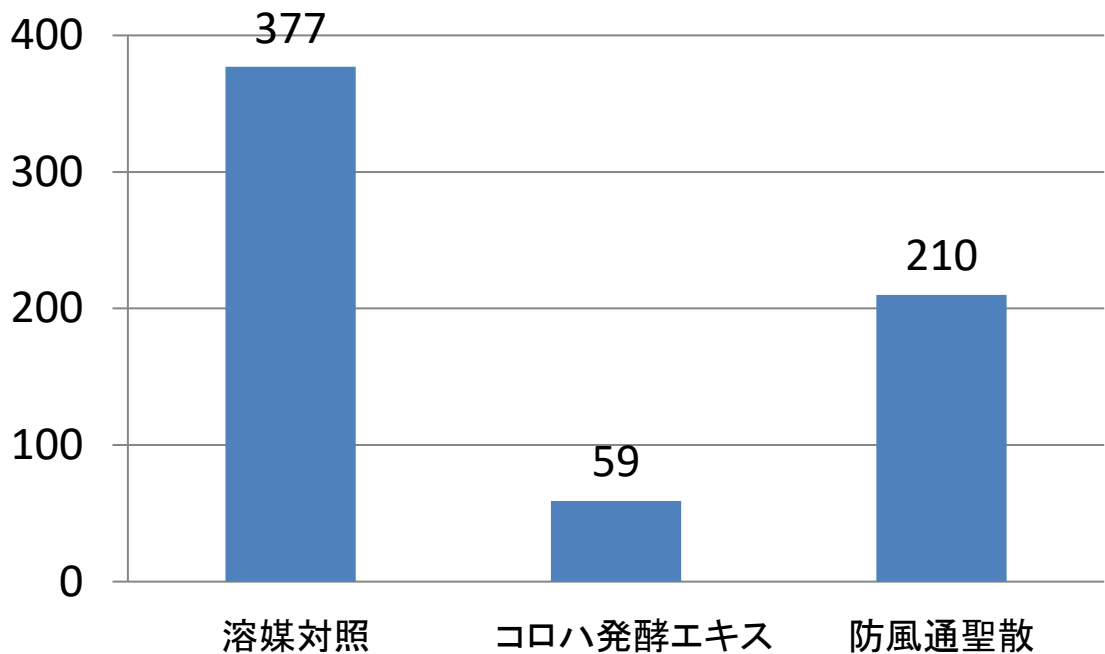
実験方法：ヒト脂肪細胞を増殖させ、ここに、コロナ発酵エキスを添加して培養後、脂肪細胞数を計数しました。

結果：コロナ発酵エキスは溶媒対照に比較して脂肪細胞数を減少させました。その働きは防風通聖散よりも優れていました。この結果から、コロナ発酵エキスには脂肪の増殖抑制作用が確認されました。

コロハ発酵エキス ～ ヒト中性脂肪量抑制 ～

コロハ発酵エキスのヒト脂肪細胞に蓄積した中性脂肪量に対する働きを調べました。

中性脂肪量 ($\mu\text{g}/1000$ 個)



ヒト由来脂肪細胞の中性脂肪に対する働きの実験

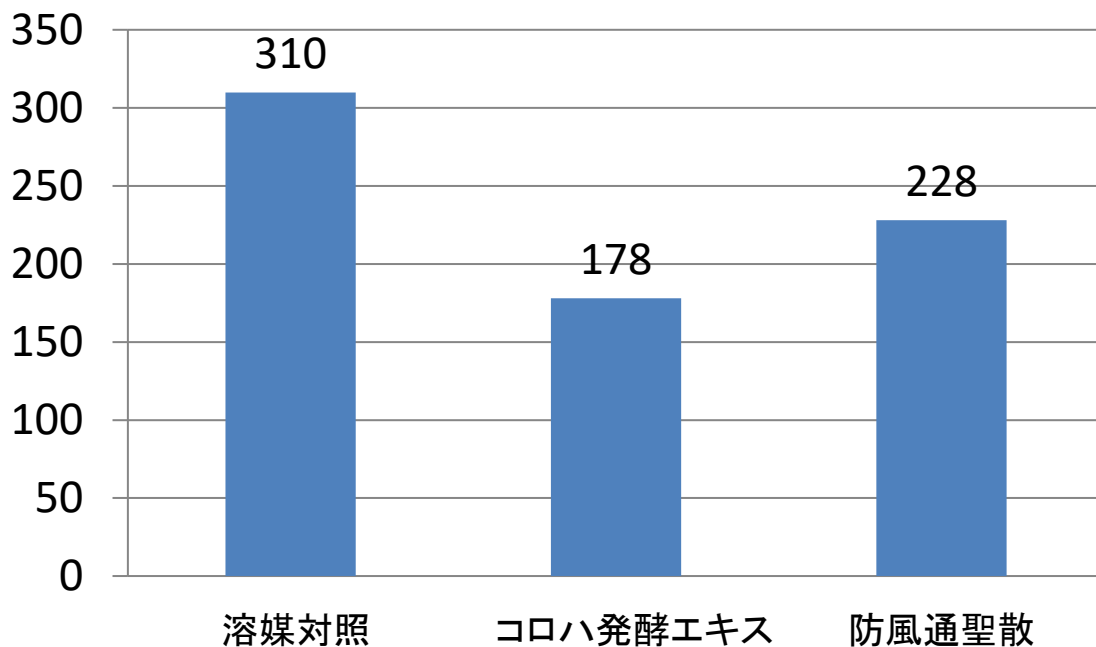
実験方法：ヒト脂肪細胞を増殖させ、ここに、コロハ発酵エキスを添加して培養後、細胞に蓄積された中性脂肪量を定量しました。

結果：コロハ発酵エキスは溶媒対照に比較して中性脂肪量を減少させました。その働きは防風通聖散よりも優れていました。この結果から、コロハ発酵エキスによる中性脂肪の減少作用が確認されました。

コロナ発酵エキス ～ 脂肪酸合成抑制 ～

コロナ発酵エキスのヒト脂肪酸合成経路に対する働きを調べました。

脂肪酸合成酵素 (Unit) に対する働き



ヒト由来脂肪酸合成酵素に対する働きの実験

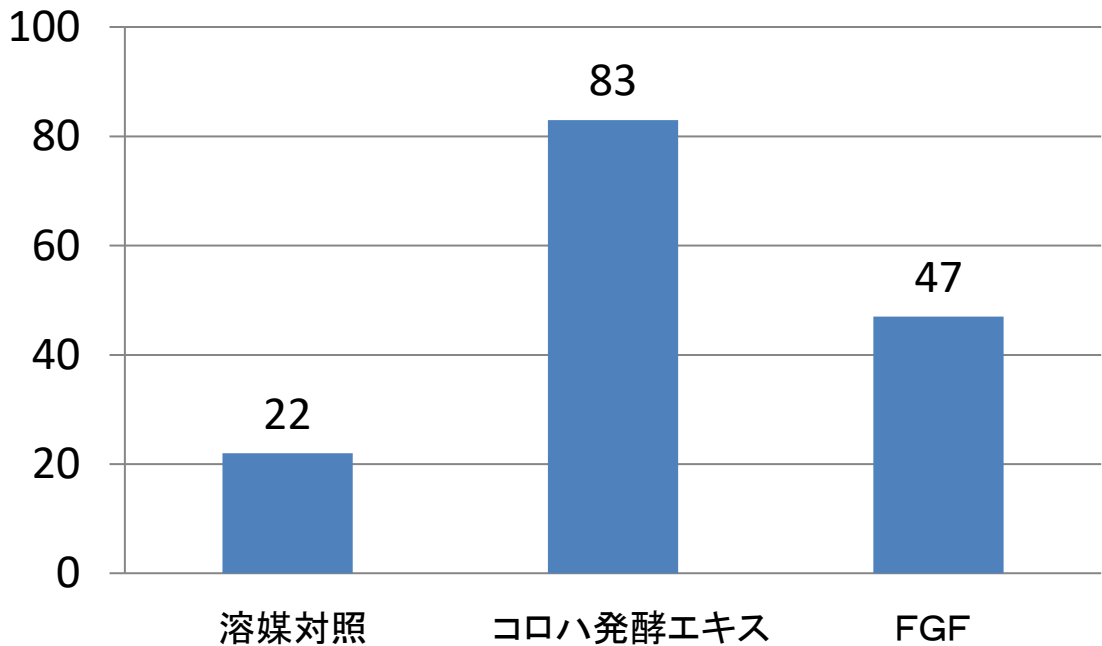
実験方法 : ヒト脂肪細胞から脂肪酸合成酵素を採取しました。ここに、コロナ発酵エキスを添加して脂肪酸合成酵素活性を測定しました。

結果 : コロナ発酵エキスは溶媒対照に比較して脂肪酸合成酵素を減少させました。その働きは防風通聖散よりも優れていました。この結果から、コロナ発酵エキスには優れた脂肪酸合成酵素の抑制作用が確認されました。

コロハ発酵エキス ～ 筋肉細胞増加 ～

コロハ発酵エキスのヒト筋肉細胞に対する働きを調べました。

ヒト筋肉細胞数(×1000個)



ヒト由来筋肉細胞に対する働きの実験

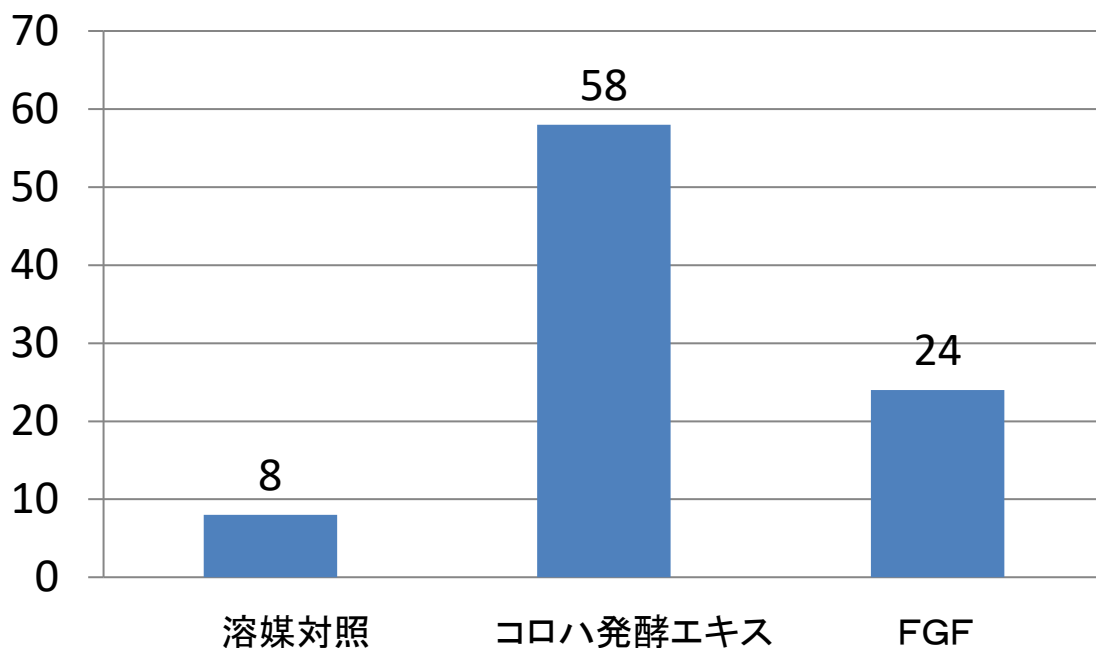
実験方法：ヒト筋肉細胞にコロハ発酵エキスを添加して筋肉細胞数の変化を調べました。

結果：コロハ発酵エキスは溶媒対照に比較して筋肉細胞数を増加させました。その働きはFGFよりも優れていました。この結果から、コロハ発酵エキスによる優れた筋肉細胞の増加作用が確認されました。

コロハ発酵エキス ～ 筋肉細胞ATP増加 ～

コロハ発酵エキスのヒト筋肉細胞のATP産生に対する働きを調べました。

ATP量／ヒト筋肉細胞(μg ／1000個)



ヒト由来筋肉細胞に対する働きの実験

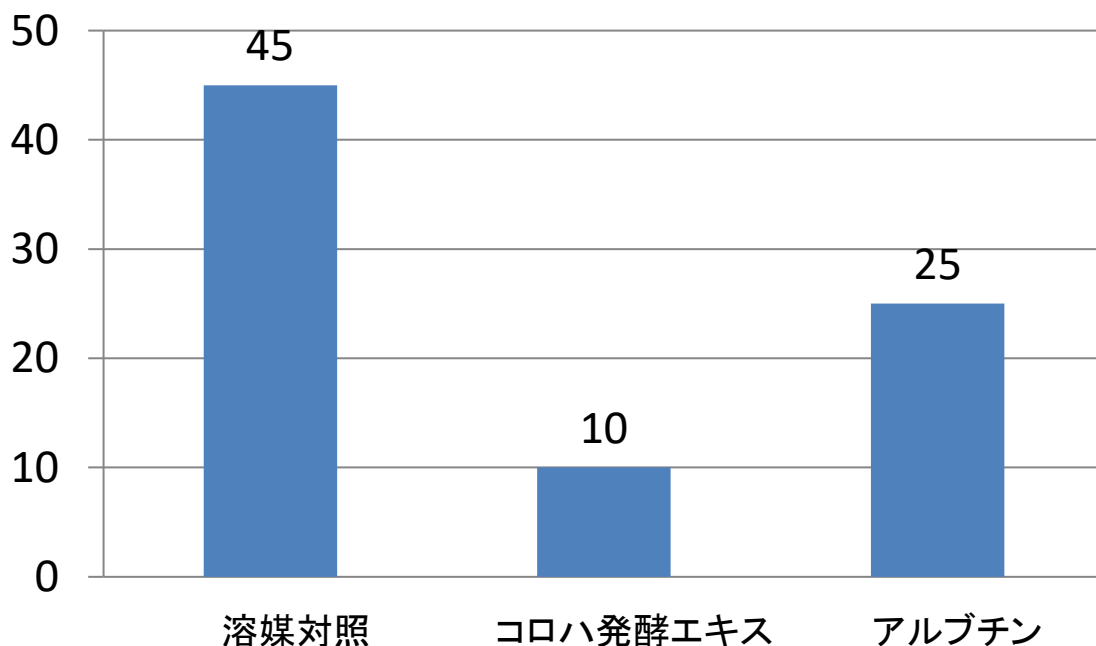
実験方法：ヒト筋肉細胞にコロハ発酵エキスを添加して筋肉細胞に含まれるATP量を調べました。

結果：コロハ発酵エキスは溶媒対照に比較して筋肉細胞中のATP量を増加させました。その働きはFGFよりも優れていました。この結果から、コロハ発酵エキスによる優れた筋肉細胞のATP増加作用が確認されました。

コロナ発酵エキス ～ メラニン細胞減少 ～

コロナ発酵エキスのヒトメラニン細胞数に対する働きを調べました。

メラニン細胞数(×1000個)



ヒト由来メラニン細胞に対する働きの実験

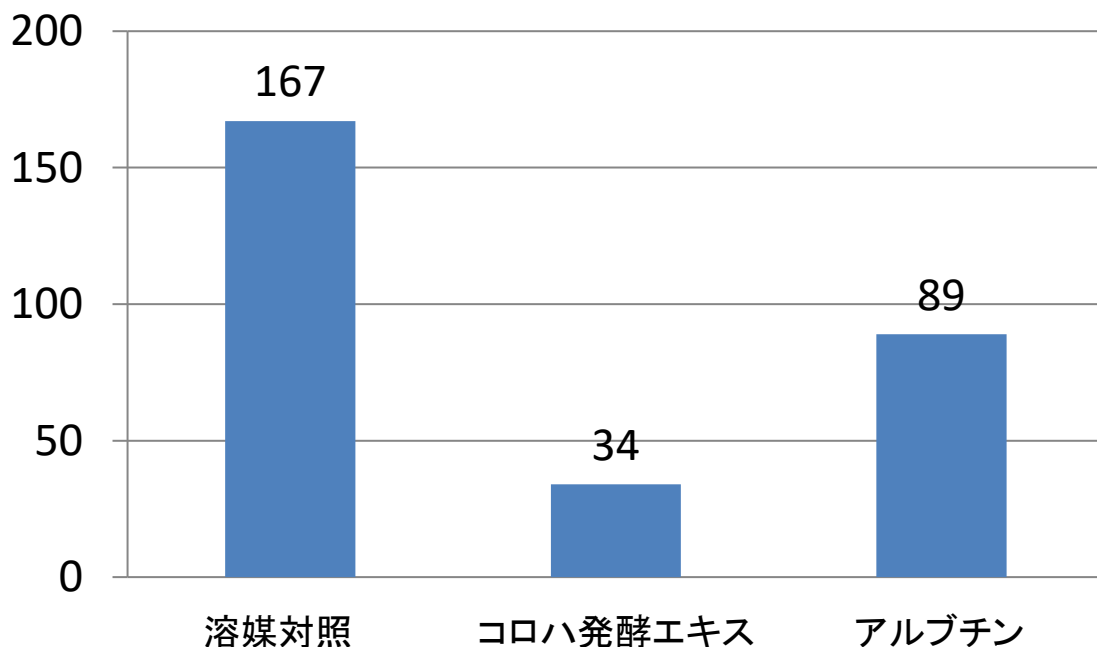
実験方法：ヒトメラニン細胞にコロナ発酵エキスを添加してメラニン細胞数を計数しました。

結果：コロナ発酵エキスは溶媒対照に比較してメラニン細胞数を減少させました。その働きはアルブチンよりも優れていました。この結果から、コロナ発酵エキスによる優れたメラニン細胞減少作用が確認されました。

コロハ発酵エキス ～ メラニン量減少 ～

コロハ発酵エキスのヒトメラニン細胞のメラニン量に対する働きを調べました。

メラニン量／メラニン細胞 (ng／1000個)



ヒト由来メラニン量に対する働きの実験

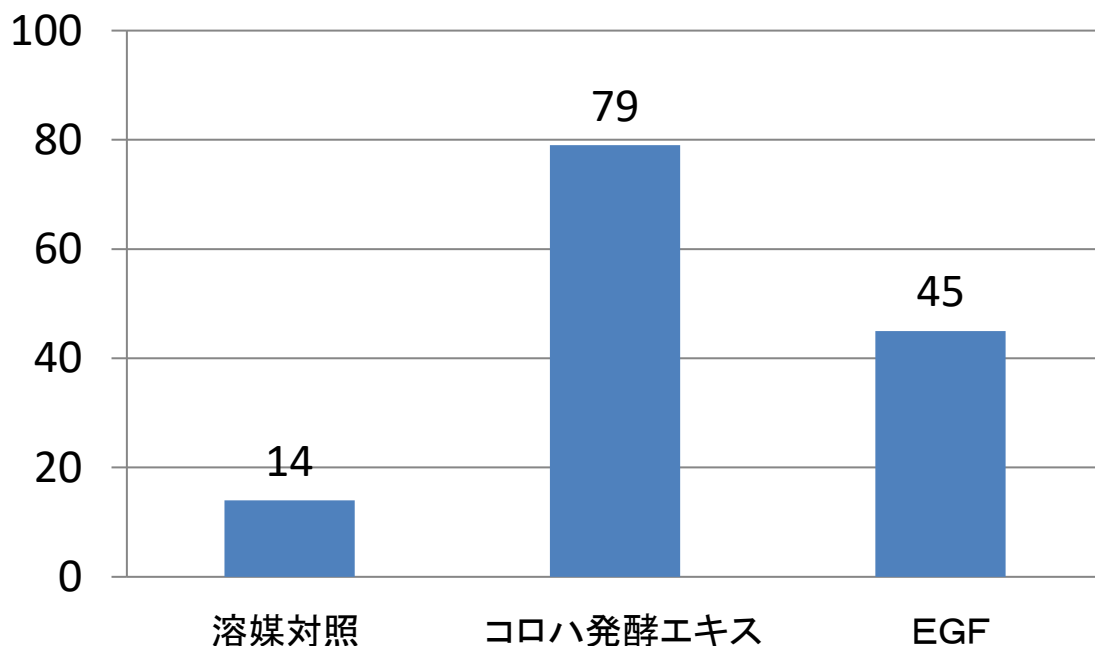
実験方法：ヒトメラニン細胞にコロハ発酵エキスを添加してメラニン量を定量しました。

結果：コロハ発酵エキスは溶媒対照に比較してメラニン量を減少させました。その働きはアルブチンよりも優れていました。この結果から、コロハ発酵エキスによる優れたメラニン減少作用が確認されました。

コロハ発酵エキス ～ ヒト皮膚表皮細胞増殖 ～

コロハ発酵エキスのヒト皮膚表皮細胞に対する働きを調べました。

ヒト皮膚表皮細胞数(×1000個)



ヒト由来皮膚表皮細胞に対する働きの実験

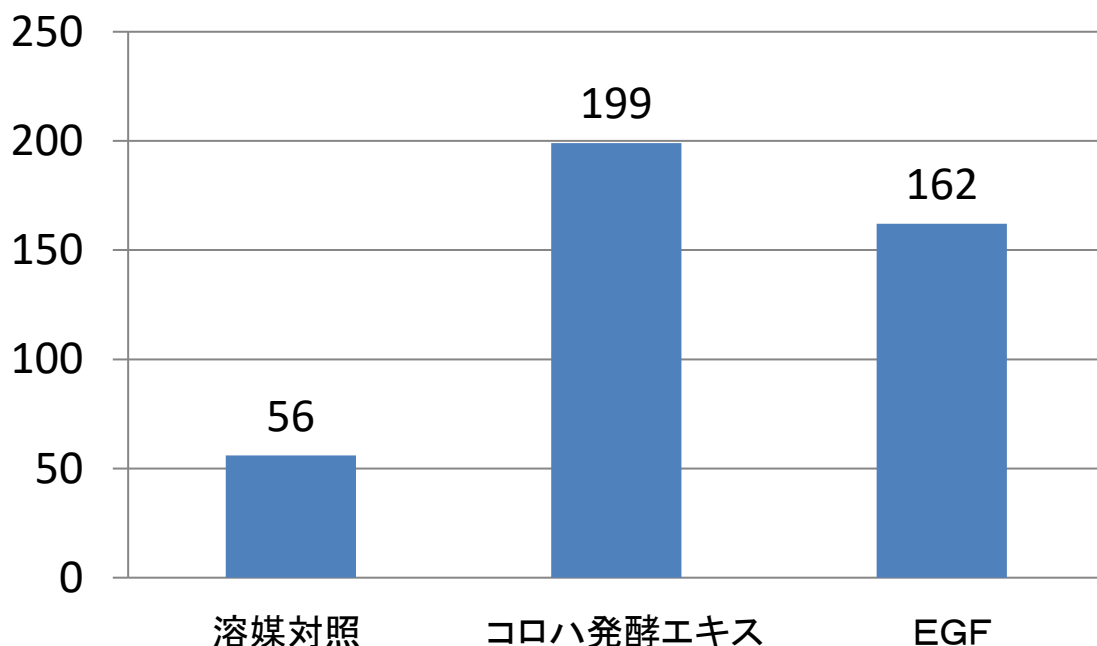
実験方法：ヒト皮膚表皮細胞にコロハ発酵エキスを添加して細胞数を計数しました。

結果：コロハ発酵エキスは溶媒対照に比較して表皮細胞数を増加させました。その働きはEGFよりも優れていました。この結果から、コロハ発酵エキスによる優れた皮膚表皮細胞の増加作用が確認されました。

コロハ発酵エキス ～ ヒト皮膚表皮細胞ケラチン産生 ～

コロハ発酵エキスのヒト皮膚表皮細胞のケラチン産生に対する働きを調べました。

ケラチン量／ヒト皮膚表皮細胞数
($\mu\text{g}/1000$ 個)



ヒト由来皮膚表皮細胞ケラチン量に対する働きの実験

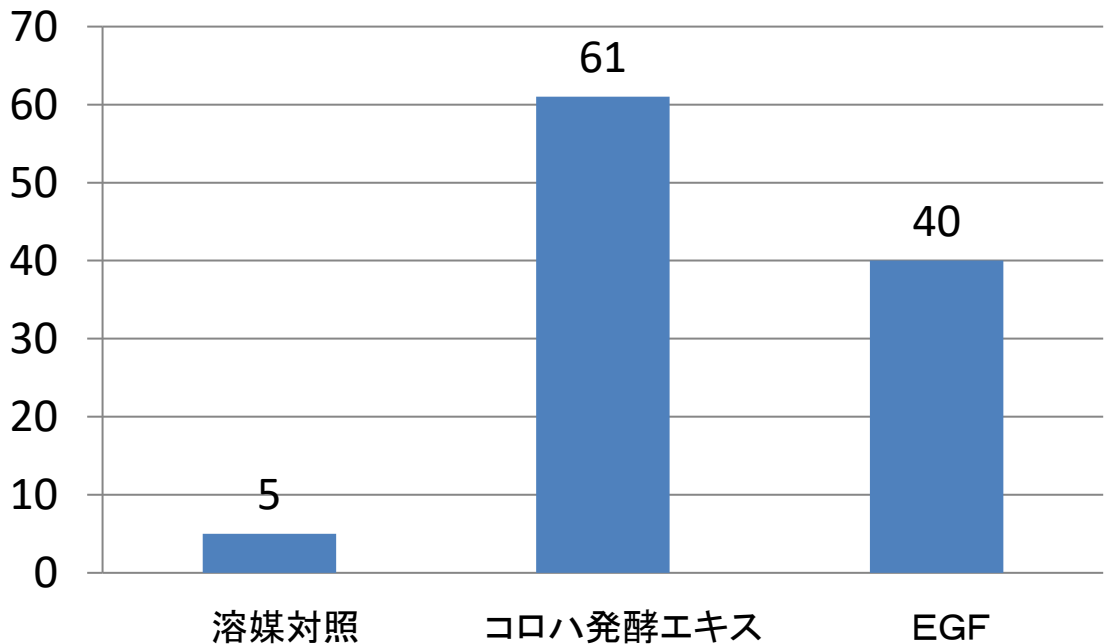
実験方法：ヒト皮膚表皮細胞にコロハ発酵エキスを添加して細胞中のケラチン量を定量しました。

結果：コロハ発酵エキスは溶媒対照に比較してケラチン量を増加させました。その働きはEGFよりも優れていました。この結果から、コロハ発酵エキスによる優れた皮膚ケラチン増加作用が確認されました。

コロハ発酵エキス ～ ヒト皮膚線維芽細胞増殖 ～

コロハ発酵エキスのヒト皮膚線維芽細胞に対する働きを調べました。

ヒト皮膚線維芽細胞数(×1000個)



ヒト由来皮膚線維芽細胞に対する働きの実験

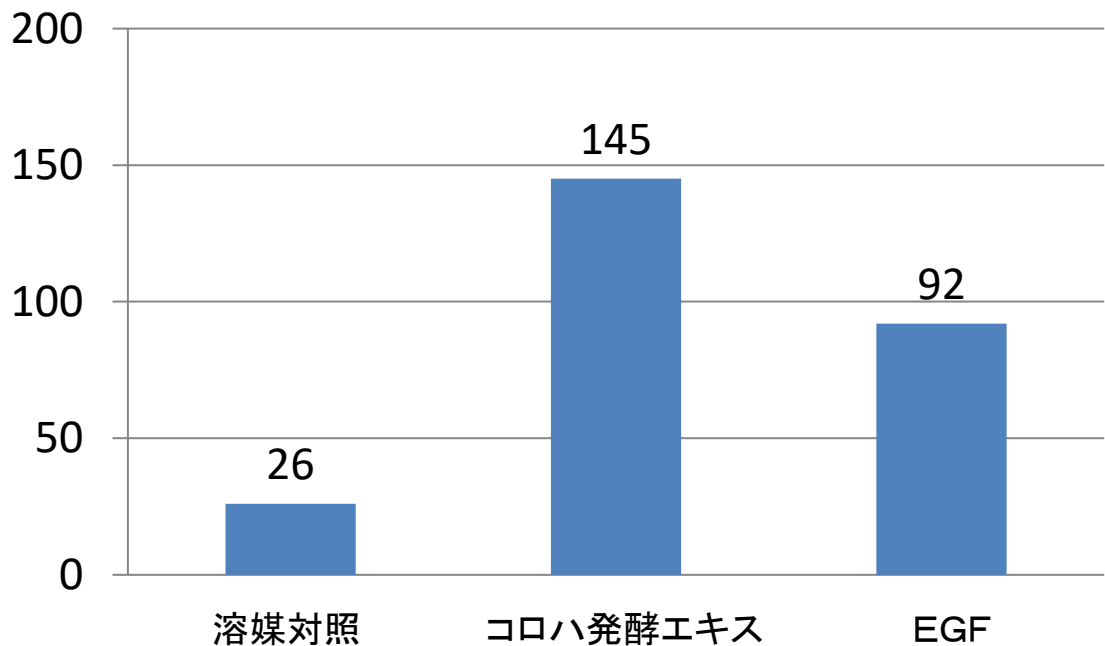
実験方法：ヒト皮膚線維芽細胞にコロハ発酵エキスを添加して細胞数を計数しました。

結果：コロハ発酵エキスは溶媒対照に比較して皮膚線維芽細胞数を増加させました。その働きはFGFよりも優れていました。この結果から、コロハ発酵エキスによる優れた皮膚線維芽細胞の増加作用が確認されました。

コロハ発酵エキス ～ ヒト皮膚線維芽細胞コラーゲン量 ～

コロハ発酵エキスのヒト皮膚線維芽細胞のコラーゲン産生に対する働きを調べました。

コラーゲン量／ヒト皮膚線維芽細胞
(μg ／1000個)



ヒト由来皮膚線維芽細胞のコラーゲンに対する働きの実験
実験方法：ヒト皮膚線維芽細胞にコロハ発酵エキスを添加してコラーゲン量を定量しました。

結果：コロハ発酵エキスは溶媒対照に比較して皮膚線維芽細胞のコラーゲン産生を増加させました。その働きはFGFよりも優れていました。この結果から、コロハ発酵エキスによる優れた皮膚線維芽細胞のコラーゲン増加作用が確認されました。

コ ロ ハ 発 酵 エ キ ス

認知症

更年期対策

育毛

インスリン抵抗性

アクネ対策

豊胸

セルライト対策

アトピー対策

BMIコントロール

美肌

皮膚抵抗性



脂肪減少
ダイエット

くすみ
予防

皮膚・組織
構築

脂肪
分解

メラニン
抑制

ECM
産生

コロハ発酵エキス

製品規格書

製品名 コロハ発酵エキス 液体

検査項目

1. 外観

| 検査項目 | 規格 | 測定方法 |
|------|----------|------|
| 色 | 無色透明～薄黄色 | 目視 |
| 状態 | 液体 | 目視 |

2. 重金属・微生物

| 検査項目 | 規格 | 測定方法 |
|-------------|-----------|------------|
| 砒素 | 2ppm 以下 | モリブデンプルー法 |
| 重金属 | 20ppm 以下 | 硫化ナトリウム比色法 |
| 一般細菌数 (生菌数) | 100 以下/g | 標準寒天平板培養法 |
| 真菌数 | 陰性 0 /g | 培養法 |
| 大腸菌群数 | 陰性 0/100g | MPN算出法 |

化粧品

表示名称 コロハ種子エキス、バチルス/ダイズ発酵エキス

INCI Trigonella Foenum-Graecum Seed Extract、Bacillus/Soybean Ferment Extract

食品表示 コロハ発酵エキス (コロハ種子、大豆、納豆菌)

原材料

コロハ種子 (日本産)、ダイズ (日本産)、納豆菌 (日本産)

保管 冷暗所に保管する。

未開封時賞味期限 2年間。

以上

提供元 株式会社安理ジャパン

安全データシート (SDS)

< 1. 製品情報 >

製品名 : コロハ発酵エキス 液体 改訂
提供元 株式会社安理ジャパン

< 2. 物質の特定 >

単一製品・混合物の区別 : 発酵エキス液
化学名 (一般名) : 特定できない
CAS RN : 特定できない
化審法番号 : なし
安衛法番号 : なし
国連番号 (番号 クラス) : 該当せず
EINECS : なし
TSCA : なし

< 3. 危険有害性の分類 >

分類の名称 : 分類基準に該当しない
危険性 : 可能性がある。 熱、火花及び火災で着火することがある。
有害性 : 眼、呼吸器及び皮膚を刺激するおそれがある。
環境影響 : 記載すべき情報はない。

< 4. 応急措置 >

目に入った場合 : 直ちにまぶたを開いて、流水で15分間以上洗浄する。症状が出た場合等、必要に応じて医師の相談を受ける。
皮膚に付着した場合 : 症状が出た場合等、必要に応じて医師の相談を受ける。
吸入した場合 : 症状が出た場合等、必要に応じて医師の相談を受ける。
飲み込んだ場合 : 多量に飲み込んだ場合、下痢を起こす場合がある。症状が出た場合等、必要に応じて医師の相談を受ける。