

Eggshell Membrane Protein加工素材

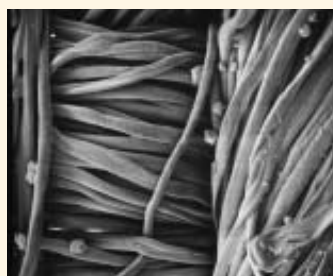
キューピッドのたんじょう

キューピー ファインケミカル部・出光テクノファイン・伊藤忠商事・クラボウ 4社共同プロジェクト

全ては“たまご”から生まれた

生命の要素がすべて含まれた“たまご”。化粧品や食品でその力が認められている卵殻膜プロテイン(=EMプロテイン/Eggshell Membrane Protein)の特性を、クラボウでは独自の加工技術をもって天然繊維へ応用した素材を開発しました。

素材に付着したEMプロテインが、生まれたてのキューピッドの様な元気な肌になるようにサポートします。



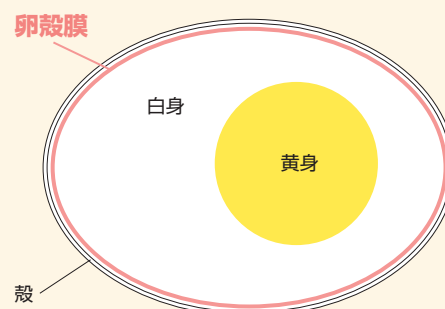
繊維にEMPを付着させた素材の電子顕微鏡拡大写真



EMプロテイン

たまごの殻のすぐ内側にある70ミクロンの薄膜“卵殻膜”の主成分である網目状のタンパク質繊維のことで、プロリン・シスチンといったアミノ酸を多く含みます。

古くから、相撲取りたちの間では裂傷などケガの際に水洗いした卵殻膜を貼ると治りが早いと言われ、中国・明の時代に著された漢方薬の集大成「本草綱目」にも傷の治療に使用した例が記載されています。



【EMプロテインの特性】

キューピー株式会社ファインケミカル部の長年の研究により、EMプロテインは、皮膚に柔軟性やみずみずしさをもたらし、つややかでハリのあるお肌をサポートすることが明らかにされています。

●高い生体親和性

ヒトの細胞に対し高い親和性を有していると言えます。

●Ⅲ型コラーゲンを増加させる画期的な機能

EMプロテインにはヒト真皮繊維芽細胞に対して、皮膚の老化と密接に関係し皮膚の柔軟性やみずみずしさに重要な役割を果たしているⅢ型コラーゲンを増加させる機能が確認されています。

(第64回日本生化学会 1991年にて報告)

人にやさしい、地球にやさしい

キューピー株式会社の卵殻膜プロテイン大量生産技術と出光テクノファイン株式会社の微粉化加工技術との融合により生まれた食品由来加工原料を使用しています。これは、卵殻膜の有効利用による環境配慮型の優れた加工原料で人にも地球にもやさしい発想から生まれた商品です。