

酢酸菌活用のテクノロジー

お酢だけではない!
酢酸菌の力を引き出す発酵技術



mizkan
やがて、いのちが変わるもの。

技術概要

酢酸菌を活用して、セラミドを製造する技術

特許第4057617号

特徴

シーズ1. 酢酸菌の培養条件を工夫することでセラミドを生産する

・酢酸菌の培養、集菌

・pH 2.0 ~ 4.5
・温度 30 ~ 70°C
・1日 ~ 7日間保持

セラミド産生

セラミドについて

- ・セラミドは、肌の水分保持を助ける働きがあり、化粧品やサプリメントに使用されています。
- ・酢酸菌セラミドはヒトに吸収されやすい「ヒト型セラミド」と言われております。

効果的な使い方

- ・化粧品や飲料（菌体入りの飲料など）に使用可能です。



技術分野 + 適用業種(例)

- ・好気性細菌の大量培養ノウハウ、設備をお持ちのメーカーさま
- ※セラミドは酢酸菌の膜に含まれるため、酢酸菌の培養設備が必要になります。

その他

- ・サンプル提供可能です。
- ・使用微生物、発酵条件など製造ノウハウの開示は可能な限り対応させていただきます。