



セラミド大量抽出装置

## セラミド

# 02



食品  
Food

健康と密接に関わる  
スフィンゴ脂質「セラミド」。  
皮膚や脳への働きなど  
その機能性に高まる期待。

スフィンゴ脂質の一種であるセラミドは、皮膚などに多く存在し、保湿機能やバリア機能と密接に関わることが解明されつつある。Bio-Sでは、スフィンゴ脂質がどのように消化・代謝を受け生理機能を持つようになるのか、その科学的根拠の確立に取り組み成果を挙げている。民間企業との共同研究では、セラミドの機能性を活かした多くの機能性食品や化粧品の開発に成功している。近年では、皮膚との関連だけではなく、脳の働きとの関連やがん細胞の抑制機能、肥満との関連性にも注目が集まるなど、新たな分野への活用にも期待が高まっている。セラミドを抽出する素材の多様性も魅力で、酵母や米ぬかななどの植物性、牛乳などの動物性、海産物などから抽出された素材分析にも積極的に取り組んでいる。



基盤となった研究テーマ

アレルギー・炎症反応評価による  
機能性素材開発

北海道大学大学院先端生命科学研究院  
特任教授

五十嵐 靖之  
Yasuyuki IGARASHI, Ph.D.

たもぎ茸由来  
セラミドカプセル  
「セラミド3000」



セラミド入り化粧品  
「エムズセラジェル」



製造：  
株式会社 スリービー

問い合わせ先

セラミド研究会 事務局  
札幌市北区北21条西11丁目  
北海道大学大学院 先端生命科学研究院  
次世代ポストゲノムセンター長室内

