

低温濃縮蒸留製法によるアロエベラ葉水「アロエベラ粹」

概要・品質・性能

沖縄県宮古島産のアロエベラを低温濃縮蒸留装置で、ある一定の温度・気圧・時間に設定し抽出したアロエベラ葉水。防腐剤不要で長期間保存ができ、匂いもなく、コラーゲンの発現にも優れる。

従来品は果肉の繊維が含まれるため、不安定で腐敗しやすく、防腐剤の使用が避けられず、しかも一般的に不快と思われる独特な臭いもあった。

低温濃縮蒸留することにより粒子が細くなり、浸透性も向上、そのうえコラーゲンの産生も従来のアロエベラ原液の7倍以上ある。水と防腐剤を一切混ぜないでアロエベラ葉水だけを主原料としたアンチエイジング化粧品の新しい原料として使用されている。

低温濃縮蒸留製法（特許製法）



沖縄宮古島産アロエベラ



用途

保湿成分およびコラーゲンの産生効果によりコラーゲンを補給するのに加え、育てることができる原料として化粧品や食品または広い分野で応用できる。

技術移転

- (1) 形態 原料・製品の供給
- (2) 相手先 化粧品・食品メーカー
- (3) 地域 国内に限る

実用化・情報

〔試作・実験〕完了
 〔製造・販売実績〕有り
 〔技術情報の提供〕技術資料、パンフレット、サンプル
 〔情報提供者〕（株）ユーティ化粧品 武田 正晃
 〔連絡先〕（財）りそな中小企業振興財団 事務局
 TEL.03-3444-9541 FAX.03-3444-9546

特許等

特許出願中
 特許権者：（株）ユーティ化粧品
 出願日：平成19年5月16日
 出願番号：2007-130090