

2023年7月28日

報道関係各位

株式会社アルマード

卵殻膜含有微粉末の製造方法に関する特許取得のお知らせ

株式会社アルマード(以下、アルマード)は卵殻膜のパイオニアとして、設立当初から卵殻膜原料についての製造技術研究を進めてまいりました。この度、従来の卵殻膜含有微粉末に比べ、より消化吸収効率を改善した卵殻膜含有微粉末の製造方法について新たに特許を取得しましたことを発表いたします。本発明は、卵殻膜を支持してくださるお客様に対して、高品質の卵殻膜をご提供したいという思いから実現した成果であり、長年卵殻膜原料の研究を続けてきたアルマードだからこそ、製造プロセス上の新たな発見があったと自負しております。

<特許の概要>

特許番号	第 7316432 号
発明の名称	卵殻膜含有微粉末の製造方法
出願日	2022 年 10 月 18 日
登録日	2023 年 7 月 27 日

<取得の背景>

昨今、国内においては化粧品や健康食品に配合される美容成分として卵殻膜に対するニーズが高まっており、また海外では卵殻膜の人工皮膚への応用研究が推進される等、国内外問わず卵殻膜は先端素材として注目を集めています。そのため、アルマードでは今後の更なる卵殻膜ニーズの高まりを見据え、より消化吸収効率を向上させた卵殻膜原料を製造する方法を模索していました。

<本研究の結果>

アルマードでは、消化吸収効率の向上を目的として、卵殻膜をより細かく粉砕する研究を進めてまいりました。その研究を重ねるうちに、卵殻膜の消化吸収効率は、一定以上の粒径に対して単純に比例して増加しないこと、つまり現状の粒径レベル以下に小さくするよう卵殻膜を粉砕してもさらなる消化吸収効率の向上は望めないことがわかりました。

本研究は上記経緯を鑑みて、新たな卵殻膜含有粉末の製造方法を模索した結果、下記を確認し、消化吸収効率を向上させた卵殻膜含有粉末の製造を可能にしました。

- ・ 本発明の媒体攪拌ミルにより微粉碎された卵殻膜含有微粉末は、従来の卵殻膜微粉末と比べて、卵殻膜固有の繊維状の強固な網目状の構造が破壊され、繊維状タンパク質がほぐれて柔らかくなり、卵殻膜微粒子全体が消化液に対して、より溶解しやすくなったことにより、消化吸収効率を向上させている。
- ・ 本発明の媒体攪拌ミルにより微粉碎された卵殻膜含有微粉末は、従来の卵殻膜微粉末と比べて、全体としての粒子径を均一化することが可能になり、消化吸収効率の向上が期待される。

<成果の活用>

本研究で得られた結果を踏まえて、今後も継続して、卵殻膜原料の製造、卵殻膜原料の美容・健康・医療分野への応用に関する研究を進め、お客様からご満足いただける製品開発に活用してまいります。

これまでもアルマードは、卵殻膜に関する知的財産権の取得に対して積極的な姿勢で取り組んでまいりました。これからも、業界を牽引するパイオニアとして、卵殻膜製品の公正な取引を維持するため、より一層、卵殻膜に関する知的財産権の保護および開拓に努めてまいります。

■株式会社アルマードについて

女性の美しさを引き出す「卵殻膜」が持つパワーの可能性についていち早く着目し、同素材を活かしてさまざまな化粧品、サプリメント等を発売し続けています。

<会社概要>	-商号	株式会社アルマード
	-本店	東京都中央区京橋 3-6-18 東京建物京橋ビル 8F
	-代表者	代表取締役社長 保科 史朗
	-設立	2000年10月18日
	-資本金	110百万円
	-事業内容	自社ブランド化粧品・サプリメントの企画・開発・販売ならび OEM(受託製造)の企画・開発・製造

【本件に関するお問い合わせ先】

<本資料に関する報道機関からのお問合せ先>

株式会社 アルマード 小山 友佳

Tel:03-4334-1122 /メールアドレス:almado-pr@almado.co.jp