

タンパク質が糖を介して結合する糖化(メイラード反応、グリケーション)に対する抑制効果を測定する試験です。

糖化によりタンパク質本来の機能が失われるため、老化の原因の一つとして注目されています。例えば、肌の支えているコラーゲンやエラスチンが糖化すると、弾力性や柔軟性が失われていきます。また、糖化が促進する事で、くすみの原因にもなります。糖化の抑制効果によりさまざまな老化への効果が期待できます。

試験目的: シワ、ハリ・弾力、くすみ

データ活用: 社内教育用資料 基礎研究データ

データ提出: 画像

データ例:



	Positive control	未添加	原料A	原料B
効果	○	×	◎	◎

原料A、Bにメイラード反応阻害効果が確認される