

超臨界 CO_2 抽出で、 新しいエキスを!

二酸化炭素による超臨界抽出で、水では抽出されにくい新しいエキスが抽出できます。

弊社実績データとノウハウから、
商品開発をトータルでサポートします。

Point

抽出性能向上!

水やアルコールでは抽出できなかった成分の抽出が可能で、油脂、色素の抽出に適しています。

Point

不要成分の除去も可能!

超臨界(CO_2)抽出で処理することで余分な成分を除去することも可能です。

Point

害がない安全性!

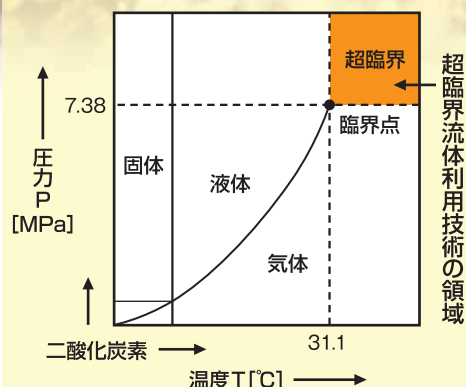
有機溶媒のかわりに二酸化炭素を使用しますので、残留しても安全です。

Point

試作・検討できます!

少量の原材料があれば、超臨界(CO_2)抽出の試作・検討ができます。

■超臨界二酸化炭素の状態図



超臨界(CO_2)抽出の原理とは、気体と液体が共存できる限界でもある気温31.1℃と圧力7.38MPa(臨界点)を超えた領域で抽出することです。

特性としては、どこにでも入り込む気体の拡散性と、成分を溶かし出す液体の溶解性を利用しています。

共同開発・OEM製造も承ります。

少量の原材料でも試作・検討が可能です。お気軽にご相談ください。

お客様の
アイデア

と

大峰堂の
抽出技術

で

商品開発に
無限の可能性!

■あらゆる商品開発をサポートします。

サプリメント

食品

医薬部外品

化粧品

酒類

トイレタリー

飲料

超臨界 CO_2
抽出エキス

今までになかった新しい抽出物で
健康食品・化粧品原料など、
さまざまな分野への展開が可能です。





新しい抽出物をお客様とともに。

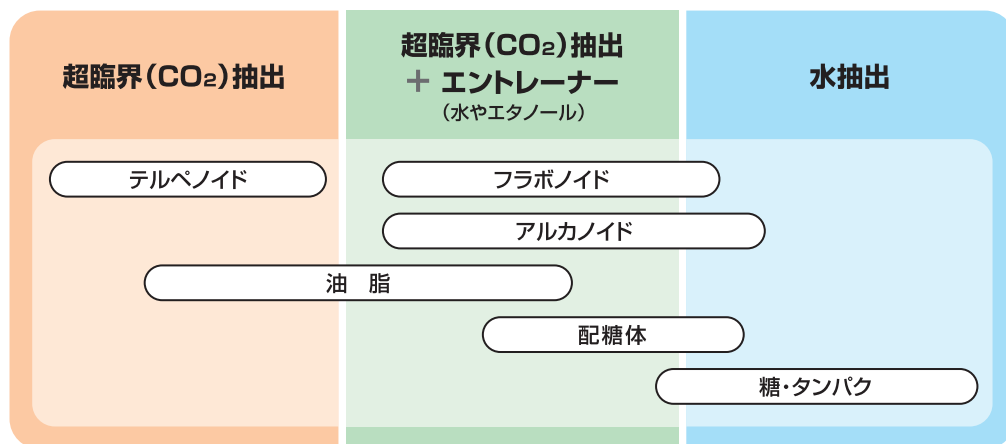


超臨界(CO₂)抽出のメリット

脂溶性成分(油脂、色素)は有機溶剤(ヘキサンなど)での抽出が一般的ですが、抽出物中への残留が問題視されています。二酸化炭素は抽出溶媒としても利用でき、人体に無害な溶媒です。また、抽出工程は酸素に触れない環境ですので、酸化させたくない成分の抽出にも最適です。

抽出特性

超臨界(CO₂)抽出は、テルペノイド類、低極性成分、油脂を溶解させる特性があり、フラボノイド、アルカロイド、配糖体についても、エントレーナーとしてエタノールや水を添加しながら溶解度を上げた抽出が可能です。



●大峰堂薬品工業(株)では、超臨界(CO₂)抽出以外に、水抽出とアルコール抽出プラントも保有しています。

超臨界(CO₂)抽出例

素 材	成 分	素 材	成 分
プロポリス	ジテルペン	マリーゴールド	ルテイン
ゴマ	ごま油	ホップ	α(アルファ)酸
トウガラシ	カプサイシン、色素	藻類	アスタキサンチン
ショウガ	6-ジンゲロール	魚類	DHA・EPA

■お問い合わせ



大峰堂薬品工業株式会社

〒635-0051 奈良県大和高田市根成柿574番地

●超臨界抽出係

TEL.0745-22-3601 FAX.0745-23-2540

<http://www.ominedo.co.jp>

超臨界抽出 大峰堂

検索

