

柿 タ ン ニ ン

タンニンの特性

タンニン (tannin) とはカシの皮や、フシ (没食) など植物界に広く存在し、加水分解で多価フェノールを生じる収斂 (しゅうれん) 性の植物成分の総称と一般の事典などには記述されている。いずれのタイプのタンニンも分子内に多くのフェノール性水産基を含み、**タンニンは簡潔に定義すれば” 蛋白質と結合して凝集させる多価フェノール” である、すなわち収斂作用である。**タンニンが皮なめしに使われてきたのはこの性質を利用したものである。

この性質を利用して口内炎のような炎症部分に直接塗布することで得られるタンパク固定によって外的要因の刺激を抑えて穏やかな痛みの緩和が得られていると考えられる。

柿タンニンの利用

柿は古来より日本人に親しまれてきた果樹であり、様々な効用があることが知られ生活の知恵として中でも植物抽出物が消臭剤として利用されてきました。

消臭作用を持つ植物抽出物の多くはポリフェノールと呼ばれる一群の化合物を含んでいます。ポリフェノールは分子内に多くの水酸基を有するため、抗酸化力 (還元力) を有し、それによって消臭作用を発揮します

消臭が困難とされている硫化化合物に高い消臭効果を発揮！アンモニア・トリメチルアミンなど窒素系悪臭成分、イソ吉草酸、酢酸などの低級脂肪酸だけでなく、口臭の原因物質である硫化水素・メチルメルカプタンなど硫黄系悪臭成分に対しても優れた消臭効果を発揮します。一度消臭した臭いが、再び悪臭に戻る事はありません。

抗菌性能

最小発育阻止濃度 (MIC)

単位%

試 験 菌	MIC
Escnerichia coli(大腸菌)	0.32
Pseudomonas aeruginosa(緑膿菌)	0.16
Staphylococcus aureus(黄色ブドウ球菌)	0.08
Baoillus subtillus(枯草菌)	0.32
Salmonerra typhimurium(サルモネラ菌)	0.16

消臭性能

本品 5 % 水溶液 (1 g) [3 0 分後の少数効果]

悪臭物質 (p p m)	消臭率 (%)
アンモニア (1 5 0)	94.7
トリメチルアミン (2 0)	91.9
硫化水素 (2 0)	99.7<
メチルメルカプタン (5)	96.0<
酢酸 (5 0)	98.0<
イソ吉草酸 (5 0)	97.6<
ホルムアルデヒド (3 0)	95.2