

第61回

SCCJセミナー

乳化

— 化粧品の最新乳化技術がもたらす無限の可能性 —

午前の部

午後の部

10:00
~
10:05

開会の挨拶 セミナー委員長 早瀬 基

イノベティブな処方技術の確立
— 心地よさとシワ改善効果をもたらす
新たな α ゲル乳化技術の開発 —

株式会社資生堂 日吉 淳也 氏

10:05
~
10:45

肌表面を柔らかくすることはシワ改善につながり、それには保湿剤やエモリエント油分が有効である。これらを安定に配合する製剤技術として、界面活性剤と高級アルコールによって形成される α ゲル製剤が挙げられる。

しかし、シワを改善するほど肌を柔軟にするにはこれらの成分を高配合する必要がある。一方、使い心地や製剤の安定性は大幅に低下してしまう。

本講演では、乳化の骨格となる α ゲルについて機器分析を用いた解析事例と、この課題を解決すべく、角層の細胞間脂質の構造にヒントを得て開発した新規な α ゲルの特徴とその製剤応用について研究結果を交えながら紹介する。

短期間で肌表面状態を改善する α ゲル/ポリマー
複合化製剤技術

花王株式会社 度会 悦子 氏

10:45
~
11:25

近年、働く女性は増加し続けている。多忙な彼女たちは、①肌を観察すると、表面に微細な荒れ(鱗屑)がある、②その鱗屑が化粧のりを悪化させ、生活の質の低下にも繋がる、③彼女たちがその状態を早く治したいと思っている、ことが明らかとなった。そこで我々は、肌表面状態を短期間で改善することを目指し、高い保湿能で知られる α ゲル製剤に、特定の接着ポリマーを複合化した製剤アプローチに取り組んだ。本講演では、この α ゲル/ポリマー複合化製剤技術およびその肌改善効果について紹介する。

11:25
~
12:40

休憩

■ 日 時 2024年2月8日(木)
10:00~17:15 (受付開始9:30予定)

■ 主催 日本化粧品技術者会
お問い合わせフォーム
(<https://www.sccj-ifsc.com/contact>)

■ 参加費 会員/代理:13,000円
一般 :19,000円



■ 申込期間 2023年12月18日(月)~
2024年1月19日(金)23時59分 [締切厳守]

■ 詳細/申込
<https://www.sccj-ifsc.com/event/detail/1140>

ピッカリングエマルションの基礎と応用

ポーラ化成工業株式会社 中谷 明弘 氏

12:40
~
13:20

微粒子を油水の界面に吸着させ、安定化させるピッカリングエマルションは100年以上前に発見された技術である。従来の界面活性剤を用いた乳化方法とは異なるユニークな乳化特性、テクスチャー、安定性などを有しているのにも関わらず、なぜ化粧品製剤への活用が進んでこなかったのか。

本講演では基本の乳化メカニズムやその安定化のキモとなる要素、製剤に活用するときの課題などを実際の製品開発事例と共に紹介する。

乳化技術に対する粘土鉱物の効果
—ピッカリング乳化原料としての可能性—

クニミネ工業株式会社 山内 優希 氏

13:20
~
14:00

粘土鉱物の内、水膨潤性スメクタイトは化粧品原料として多様な用途に用いられているが、乳化物の分散安定剤として使用されるケースも多い。また一般的に乳化には界面活性剤が使用されるが、両親媒性を有するスメクタイトを使用することで界面活性剤を使用せず乳化できる場合があり、ピッカリング乳化原料としての用途も見出されている。本講演ではスメクタイトの乳化安定剤としての機能説明からピッカリング乳化原料としての可能性について言及し、新たな技術として乳化の乾燥粉末化について紹介する。

14:00
~
14:15

休憩

乳化技術と化粧品

日光ケミカルズ株式会社

東京理科大学 鈴木 敏幸 先生

14:15
~
15:15

エマルションは化粧品にとって欠かせない製剤であり、製品の機能・特性・使用性の基となっている。多くの乳化技術が開発され、化粧品技術の発展に貢献してきた。

本セミナーでは、エマルションの基礎のほか、印象に残った乳化技術やそれらがどのように化粧品へ応用されたかについて、苦い思い出も含めお話しする。

食品における固体脂の結晶特性とその利用

不二製油株式会社 尾森 仁美 氏

15:15
~
15:55

油脂は常温で液体の「油」と固体の「脂」に大別される。固体脂は天然では動物脂や、ヤシ油やココアバターといった熱帯地域の植物油脂に多く含まれ、油脂加工技術でも製造が可能である。食品のおいしさには固体脂の結晶特性が大きな役割を果たす。例えば、常温で硬いが口の中ですと溶けるチョコレート、冷蔵庫から出してすぐパンに塗れるマーガリン、などである。

本講演では植物由来の固体脂の加工技術や、多様な食品における固体脂の利用について紹介する。

15:55
~
16:10

休憩・移動

16:10
~
17:10

フリーディスカッション

17:10
~
17:15

閉会の挨拶 セミナー副委員長 服部 文弘