

フリーズドライ法（凍結真空乾燥法）

フリーズドライ法は、50年以上前に食品を保存する技術として開発されました。この技術は、食品や食品原料を急速に凍結し、減圧して真空状態にし、水分を昇華させる乾燥方法です。フリーズドライした食品は、材料の形がそのまま保持され栄養成分や風味などの変化が起こりにくいという特徴があります。さらに多孔質なので水分がしみ込みやすく、簡単に水戻しができ復元性もよいのです。



美容液の場合、食品のように単一の材料(成分)から出来ているわけではありませんので、もっとも効率よく凍結させる温度帯や凍結時間を見つけ出す必要があります。それには経験に基づく熟練された技術が必要となります。



フリーズドライ化粧品の特徴

- 防腐剤を使用する必要がない。
- 時間による有効成分の変化が少ない。
- 常温で長期保存ができる。
- 作りたての化粧品をお客様が使用できる。

フリーズドライが有効な成分

- EGF(上皮(表皮)細胞成長因子)
- FGF(線維芽細胞成長因子)
- KGF(角化細胞成長因子)
- ビタミンC

など水分を含むことにより劣化が進む成分

医療の現場では、輸血に多く使われる血小板にフリーズドライが使われています。血小板は温度の変動に弱く保存期間が3日程度と短いですが、フリーズドライをおこなうことで長期保存が可能となりました。

