

# 金触媒を利用した発酵とは

## 開発の経緯

金触媒を利用した発酵エキスシリーズは、発酵と金による触媒作用を組み合わせた新しい発酵法です。ゴールド発酵法では通常の発酵法に比べて、酸化還元反応が進む特徴があります。酸化反応と還元反応が高まると、分解と合成が進むことになります。

たとえば、この発酵法では、植物に含まれるポリフェノールでは水酸基が酸化されると酸素分子がフリーになります。

この水酸基とカルボン酸や有機酸が結合してエステル結合を形成します。これにより新しい生成物が生じますが、そのままでは、また解離してしまいます。

次に、この発酵法の還元反応がエーテル結合を安定化させ、新規物質として発酵エキス中に安定的に存在することが可能になります。

また、別例として遺伝子の分解と安定化という働きが期待されます。さらに、ゴールド発酵法では毒性物質の分解も期待できます。農薬や環境中の化学物質の分解を促進し、安全性を高める働きがあります。

## ゴールド発酵法の特徴

- (1) 新規物質の生成
- (2) 物質の低分子化
- (3) 遺伝子の分解と安定化
- (4) 毒性物質の分解

## ゴールド発酵エキスの例

### ゴールドムラサキシキブ発酵エキス

発酵が難しかった植物や原料を発酵することができます。  
オリジナル ゴールド発酵エキスも可能です。