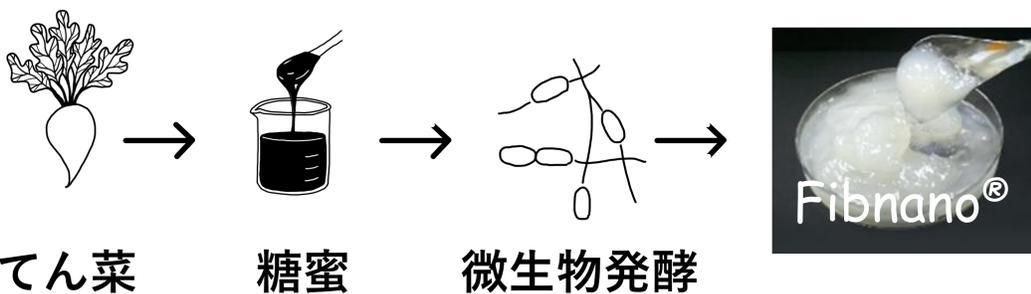


Fibnano®

てん菜由来の糖蜜を微生物発酵することでつくられるナノセルロース。
均質で緻密なネットワーク構造により、様々な機能を発揮します。

Fibnano®ができるまで

てん菜から白い砂糖をつくと、副産物の糖蜜が残ります。この糖蜜に「酢酸菌」という菌が発酵すると、発酵ナノセルロースを作ります。Fibnano®は、てん菜から生まれた、環境にやさしい素材です。



東南アジアの伝統的なデザートとして知られるナタデココと同じ酢酸菌を使った発酵プロセスで作られるため安全性が高く、食品、化粧品、医薬品など様々な分野で利用することができます。

Fibnano®の用途



細胞培養足場材

3D細胞培養の足場として
出典: Nano T-Sailing(徳島大学発ベンチャー)



食品添加剤

離水防止、保湿、保形、とろみ付与
乳化剤 etc...



フェイクレザー補強剤

植物由来のレザーを長持ちさせるための補強剤として
出典: EUMIS inc.



振動板

スピーカーの振動板に使用することで音響を向上



紙の改質剤

紙に添加することで紙力を強化



樹脂強化剤

プラスチックを強化する補強剤として