

カテキン加工

〔抗菌防臭加工〕

緑茶に含まれている成分「カテキン」を特殊加工法により繊維に付着させた、天然原料利用による人にやさしい抗菌防臭加工です。

カテキンは、緑茶の渋みのもとであるタンニンのこと、キャンディやチューインガムなどの食品への応用も行われている安全性の高いものです。

緑茶の味は
渋みのもと＝タンニン（カテキン）
苦味のもと＝カフェイン
うまみのもと＝テアニン
によりつくられています。

カテキン加工は、
カテキンが持っている抗菌作用を利用しています。

カテキン加工タオルの抗菌防臭性能試験結果

〔 JIS L-1902:2002 繊維製品の定量試験方法に基づいた方法にて実施 〕

試験菌種：黄色ブドウ球菌

静菌活性値 6.0 ※2.2以上で効果があります。

〔※(社)繊維評価技術協議会(S E Kマーク)の基準を参考にしています。〕

カテキンについて

カテキンには、抗菌作用のほかに次のような効果があるといわれています。

- ・抗ウイルス作用
- ・抗酸化作用
- ・コレステロール量の調整
- ・血圧上昇抑制作用
- ・血糖降下作用、抗糖尿病作用
- ・血小板凝縮抑制作用、血栓形成予防効果
- ・抗腫瘍、発ガン抑制作用
- ・解毒作用

※注意事項

左記の事項は、
カテキンそのものの効果であり、
上記のタオルを使用することで
得られる効果ではありません。

● 内容については、薬事法等に充分注意して下さい。

ダイワタオル協同組合