

- 食品
- 食品添加物
- 化粧品
- 医薬部外品



北海道産 サケ由来 『コンドロイチン』

**技術
資料**

サケの軟骨からコンドロイチンを抽出



日本国内で最も食経験が長く、かつ大量に食されているお魚、それが鮭です。国内で漁獲され、食の安全性も確立されている原料をなので、お客様の食健康にも安心して応えられます。北海道で漁獲されるサケの軟骨からコンドロイチンを抽出しました。サケの軟骨は氷のように透き通っているため氷頭(ひず)と呼ばれ、北海道、東北地方では主になますとして伝統的に食されています。

多くの日本人に食経験のある北海道産天然サケから抽出された成分ですので、消費者に安心感を伝えやすい原料です。

日本国内で原材料の調達から加工までを行っているため、トレーサビリティも確実です。

■ 期待される機能性

- ◎ 関節炎治療、抗炎症作用
- ◎ 抗腫瘍活性
- ◎ 神経細胞伸長作用
- ◎ 肌機能の改善
- ◎ 肌機能の改善
- ◎ 肌の保湿
- ◎ 眼精疲労の改善
- ◎ リパーゼ活性阻害
(脂肪細胞の脂肪蓄積抑制、抗肥満、ダイエット効果)

■ 摂取目安量

- ◎ コンドロイチン硫酸として 100~2000 mg/日
(日建栄協より)

■ 用途提案

- ◎ 関節系のサプリメント、ドリンク、加工食品など
- ◎ 美容系のサプリメント、ドリンク、加工食品など

■ 表示名称例

- ◎ コンドロイチン、コンドロイチン硫酸、サケ軟骨抽出物 など

■ 品質規格

原料	サケ軟骨
性状	白色から淡黄色の粉末で特有の匂い、味を有する。
ムコ多糖 (コンドロイチン硫酸)	40.0%以上
pH	5.0~7.5
重金属(Pbとして)	20ppm以下
ヒ素(As ₂ O ₃ として)	2ppm以下
一般生菌数	1,000個/g以下
大腸菌群	陰性

■ その他

入目	5kg
賞味期限	製造日より1年
保存条件	高温多湿を避け、冷暗所に保存

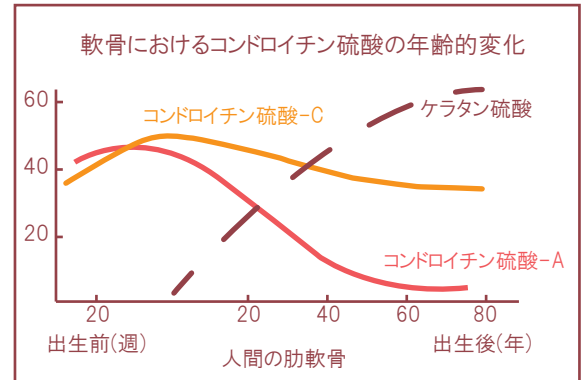
お問い合わせ

北海道産 サケ由来『コンドロイチン』

■ コンドロイチン硫酸とは

コンドロイチン硫酸とは、細胞と細胞をつなぐ結合組織の基質部分に存在する酸性ムコ多糖の一種です。軟骨・骨・腱・角膜・水晶体・血管・皮膚などの結合組織に、たんぱく質と結合した状態または遊離の形で存在しています。コンドロイチン硫酸は、多量の水をゲル化することが出来るネバネバ物質で、軟骨や人体の体液に保水性、粘性、潤滑性を与えます。

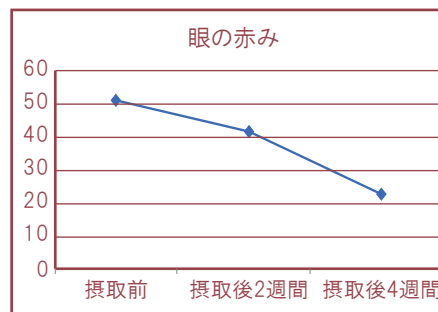
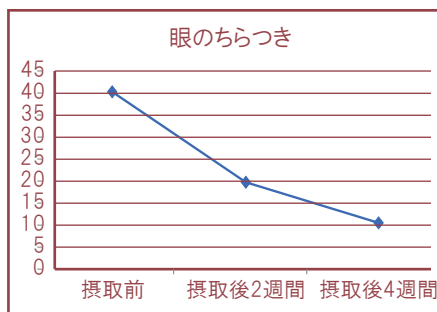
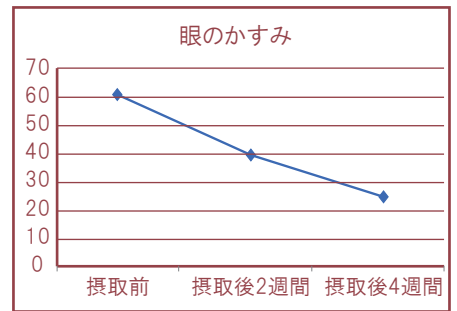
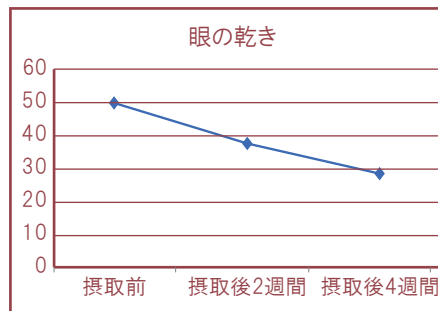
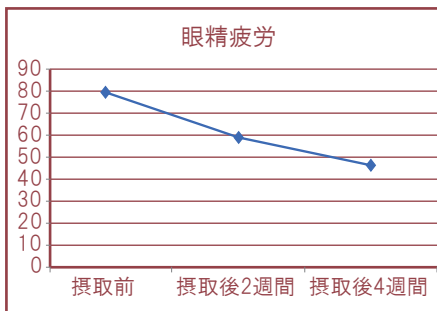
コンドロイチン硫酸は体内で毎日作られますが、加齢とともに合成能が衰えてしまい、身体にさまざまな弊害を与えます。そのため、食品から積極的に摂取することが好ましいとされています。



■ 眼精疲労の改善



30歳から40歳までの10名の被験者に4週間のオープン試験を実施し慢性的な眼精疲労の自覚症状についてのVASアンケート調査をしたところ、サケ由来コンドロイチン硫酸を服用することで優位に改善されることが認められました。このことから、サケ由来コンドロイチン硫酸には慢性的な眼精疲労への高い改善効果があると考えられます。

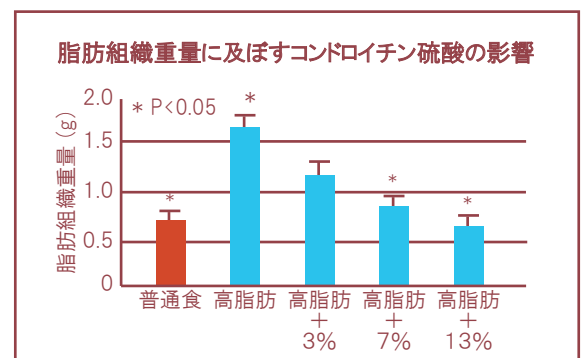


■ 体内脂肪組織量の減少



ICR系雌マウス各群に普通食、高脂肪食および高脂肪食＋コンドロイチン硫酸を与え8週間飼育しその脂肪組織量を測定したところ、コンドロイチン硫酸を7%と13%添加群に有意な低下が認められました。

このことから、コンドロイチン硫酸には抗肥満作用があると考えられます。



お問い合わせ