

- 食品
- 食品添加物
- 化粧品
- 医薬部外品



北海道稚内市産 ホッケ・タラ・スケトウダラ由来

## 『マリンヒアルロン酸』

技術  
資料

### 海産物由来のヒアルロン酸



産学官の共同で研究開発したユニークな技術でヒアルロン酸の抽出に成功しました。魚臭の少ないきれいな粉末です。

ヒアルロン酸は美容や関節系のサプリメントに欠かせない原料ですが、これまでは鶏のトサカから抽出したものか細菌培養によって抽出された原料しかありませんでした。しかし、鶏は鳥インフルエンザや与えられているエサに含まれている抗生物質の問題などがあり、また細菌培養では遺伝子組み換えのネガティブなイメージがありました。このヒアルロン酸は北海道産のホッケ・タラ・スケトウダラという多くの日本人に食経験のある天然魚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。

港に水揚げされた魚は岸壁に面した市場に運ばれて売られ、そこから岸壁に沿って200mほど進んだ工場ですり身に加工され、隣の工場ですり身からヒアルロン酸が抽出されます。半径100m以内ですべてが完結するトレーサビリティです。

#### ■ 期待される機能性

- ◎ 皮膚の保湿性の向上
- ◎ 抗酸化作用
- ◎ 美肌効果
- ◎ 膝関節痛の軽減
- ◎ 軟骨間の潤滑液の材料に
- ◎ 整腸作用
- ◎ 緑内障、白内障の予防

#### ■ 摂取目安量

- ◎ 当該原料として 300～1,000mg/日（慣習）
- ◎ ヒアルロン酸として 240mg/日以下（日健栄協）

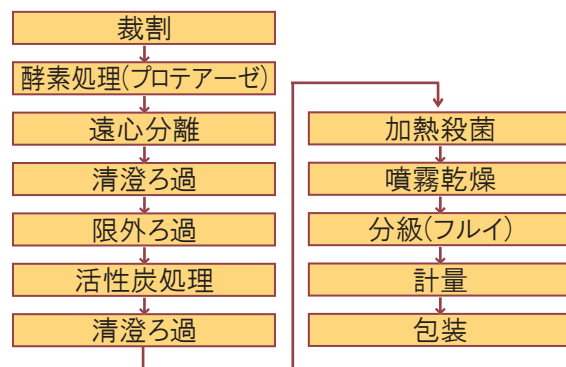
#### ■ 用途提案

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

#### ■ 表示名称例

- ◎ ヒアルロン酸、ヒアルロン酸含有糖タンパク複合体 など

#### ■ 製造工程



#### ■ 品質規格

原料	ホッケ、タラ、スケトウダラ
性状	白色～淡黄色の粉末でわずかに特有のにおい
ムコ多糖	40%以上
水分	10%以下
pH(1%水溶液)	5.0～7.0
重金属(Pbとして)	10ppm以下
一般生菌数	3,000個/g以下
大腸菌群	陰性
粒度	30 mesh pass
組成	魚類抽出物100%

#### ■ 分析値(100g中)

エネルギー	335.0 kcal
たんぱく質	29.3 g
脂質	0.0 g
炭水化物	54.6 g
ナトリウム	860.0 mg
ムコ多糖(うちヒアルロン酸)	48.4 (5.6) g

\* 上記はあくまでも分析例です。含有量を保証するものではありませんのでご了承ください。

#### ■ その他

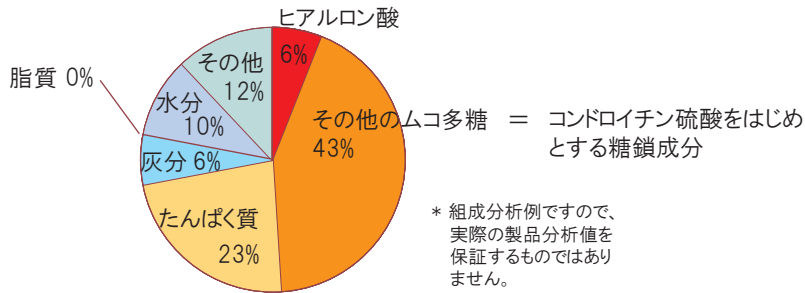
入目	1kg
賞味期限	製造日より3年
保存条件	高温多湿を避け、冷暗所に保存

### お問い合わせ

北海道稚内市産 ホッケ・タラ・スケウダラ由来『マリンヒアルロン酸』

■ ヒアルロン酸以外の成分も

マリンヒアルロン酸の組成(wt%)



天然魚由来のヒアルロン酸を多量に含んでおり、そのほかにもコンドロイチン硫酸をはじめとする糖鎖成分を含んでいます。全体のおよそ50%が糖鎖成分です。

■ アミノ酸組成

アミノ酸	wt%
アスパラギン酸	6.30
スレオニン	14.47
セリン	6.82
グルタミン酸	8.87
グリシン	8.75
アラニン	4.76
バリン	4.05
シスチン	0.77
メチオニン	1.67
イソロイシン	3.47
ロイシン	3.47
チロシン	1.09
フェニルアラニン	2.32
トリプトファン	0.51
リジン	12.99
ヒスチジン	2.57
アルギニン	8.62
プロリン	6.88
ヒドロキシプロリン	1.29

\* 組成分析例ですので、実際の製品分析値を保證するものではありません。

■ マリンヒアルロン酸は安心感のあるイメージ

ヒアルロン酸は美容や関節系のサプリメントに欠かせない原料ですが、これまでは鶏のトサカから抽出したものか細菌培養によって抽出された原料しかありませんでした。しかし、鶏は鳥インフルエンザや与えられているエサに含まれている抗生物質の問題などがあり、また細菌培養では遺伝子組み換えのネガティブなイメージがありました。『マリンヒアルロン酸』は北海道産のホッケ、タラ、スケウダラという多くの日本人に食経験のある天然魚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。

由来	鶏のトサカ	細菌培養	天然魚
価格	低		高
イメージ	・エサの抗生物質 ・鳥インフルエンザ	・遺伝子組み換え	・安心感がある

■ 半径100mのトレーサビリティ

稚内港の岸壁に水揚げされたホッケ、タラ、スケウダラは、目の前の市場でセリにかけられ、200mほど離れた水産加工工場に運ばれます。そこですり身加工され、未利用部分が隣の工場へ移動されヒアルロン酸が抽出されます。半径100mですべて完結します。



お問い合わせ

きたぐにせいかつしゃ  
株式会社 北国生活社

〒063-0061 札幌市西区西町北6丁目1-1 ユニビル2階  
TEL 011-887-7970 FAX 011-887-7971  
Email info@northlife.co.jp URL http://www.northlife.co.jp/