

- 食品
- 食品添加物
- 化粧品
- 医薬部外品



北海道産 サケ由来

『サーモンコラーゲンペプチド(食品用)粉末・顆粒』

技術
資料

安心な天然魚由来コラーゲン



近年サケが不漁で当コラーゲンの製造量も少なくなってきました。代替品として、アラスカ産タラ・スケソウダラ皮由来、中国産ティラピア鱗由来のコラーゲンも供給可能です。

誰もが食経験のあるサケの皮からコラーゲンを抽出しています。サケは寒流系の回遊魚で海の表層を泳ぐ習性があるため、重金属などの汚染リスクが低いといえます。魚種をサケに限定することで安全性の高いコラーゲンを製造しています。

サケのコラーゲンの変性温度は約17℃と低いのも特長です。皮から抽出しているため、I型コラーゲンと考えられます。

■ 期待される機能性

- ◎ 美肌効果
- ◎ 細胞環境の維持
- ◎ 消化管粘膜保護
- ◎ 皮膚の保水性向上

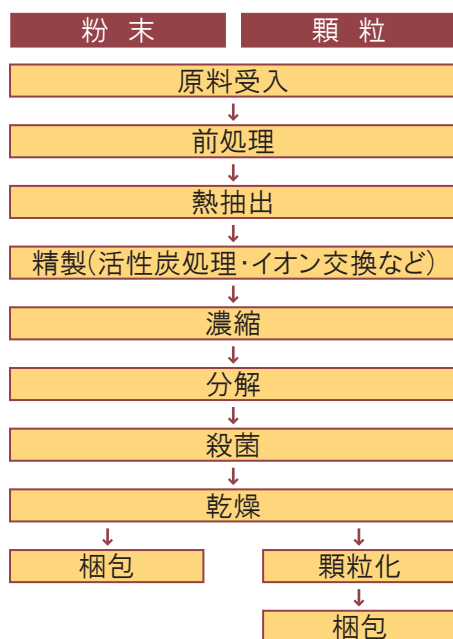
■ 用途提案

- ◎ 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

- ◎ 加水分解コラーゲン(サケを含む)、サーモンコラーゲンペプチド など

■ 製造工程



■ 品質規格

	粉末	顆粒
原料	サケ真皮(食用部分)	
性状	白色～淡黄色の粉末	
pH	5.5～7.5	
水分	10%以下	
粗蛋白	90%以上	
灰分	2.0%以下	
重金属	10ppm以下	
ヒ素	1.0ppm以下	
一般生菌数	3,000個/g以下	
大腸菌群	陰性	

■ 分析値(100g中)

	粉末	顆粒
エネルギー	388 kcal	
水分	5.5 g	
たんぱく質	97.1 g	
脂質	0.1 g/100g未満	
炭水化物	0 g	
灰分	0.4 g/100g未満	
ナトリウム	161 mg	
食塩相当量	0.41 g/100g未満	

* 数値はあくまでも分析例です。
製品の含有量を保証するものではありません。

■ その他

	粉末	顆粒
入目	10kg	
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

北海道産 サケ由来『サ-モンコラーゲンペプチド(食用)粉末・顆粒』

■ 天然魚由来のコラーゲンが安心安全

コラーゲンは様々な原料から作られています。大きく分けると、ほ乳動物由来のものと魚由来のもの、天然ものと養殖ものに区別されます。市場に出回っているコラーゲンは低品質のものから高品質物まで様々です。

日本の市場に流通しているコラーゲンの約60%は豚由来、約35%は魚由来、他は鶏由来といわれています。ほ乳動物由来のものは、変性温度が高く、人間になじみにくい傾向にあります。魚由来のものは、変性温度が低く、人間になじみやすいといわれます。

魚由来のものはフィッシュコラーゲン、スカルコラーゲンなどと呼ばれます。この内、最も多いのがティラピアという成長の早い南方系の魚を養殖し、その鱗から抽出されたものです。ティラピアは中国や東南アジアのほか、日本でも温泉地で養殖されています。ティラピアの身はタイの代用品やフィッシュバーガーの具材として世界的に使われています。ティラピアは、養殖池への殺菌剤・抗生物質の投与や密集養殖による水質などが問題視される場合があります。

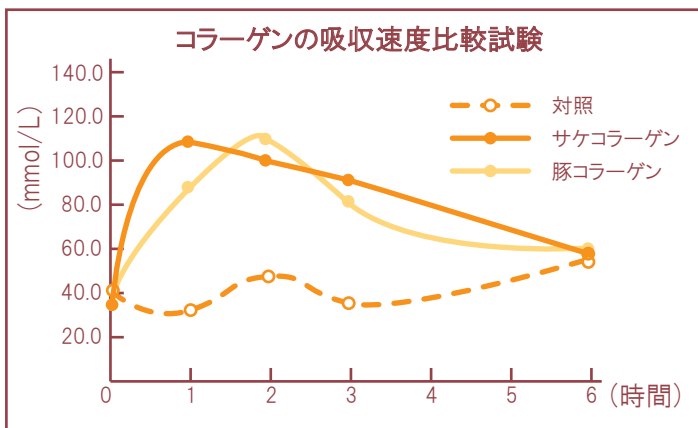
サケ由来のコラーゲンは、すべて天然魚サケから抽出しておりますので、安心してご利用いただけます。また変性温度も17℃と低いことも特長です。

由来	牛	豚	魚	
概要	BSE問題以降、ほとんど使われていない。	人に近く臭いも少ない。	変性温度が低いためなじみやすい。	
変性温度	39℃	39℃	8~30℃	
使用部位	皮	皮	皮、うろこ	
生育環境	養畜	養畜	養殖	天然
日本の流通	ほぼ0%	約60%	約35%	
品質	変性温度が人間の体温より高く、人間になじみにくい。		変性温度が低いためなじみやすい。	
安全性	BSE問題以降、ほとんど使われていない。	ほとんどが外国産の飼料(遺伝子組み換えの危険性も)食べている。抗生物質も投与されている。	殺菌剤や抗生物質が投与されている。飼育池の水質汚染も問題。	天然が一番安心。海の汚染の問題もあるが、他に比べれば非常に安心。



■ 吸収速度が速い

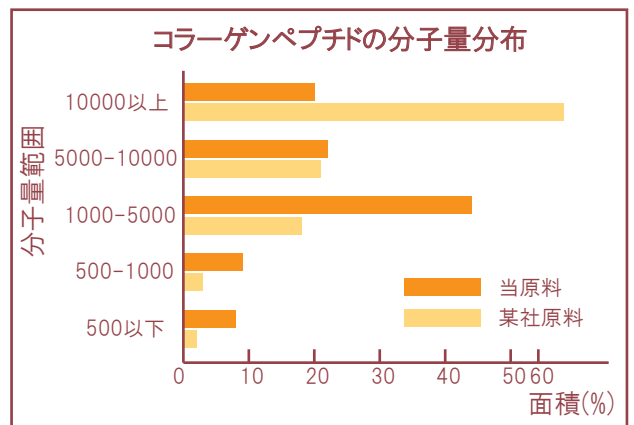
ラットにサケコラーゲン、豚コラーゲンを食べさせて一定時間後の血中コラーゲン量を測定したところ、サケ由来の方が豚由来よりも約半分の時間で最大値に達しました。変性温度の低さと分子量の小ささから体温でコラーゲン構造が壊れやすく、消化酵素の分解を受けやすいため体内への消化・吸収が良いのではないかと推察されます。



■ 分子量が適度に小さい

コラーゲンなどのたんぱく質は、酵素であらかじめ低分子に分解しておくことで体内への吸収が良くなるといわれております。また、分子量が小さすぎるとアミノ酸に近くなり、苦みを呈します。

当原料は1,000~5,000の低分子ペプチドが40%含まれており、適度なコラーゲンです。



お問い合わせ