

- 食品
- 食品添加物
- 化粧品
- 医薬部外品



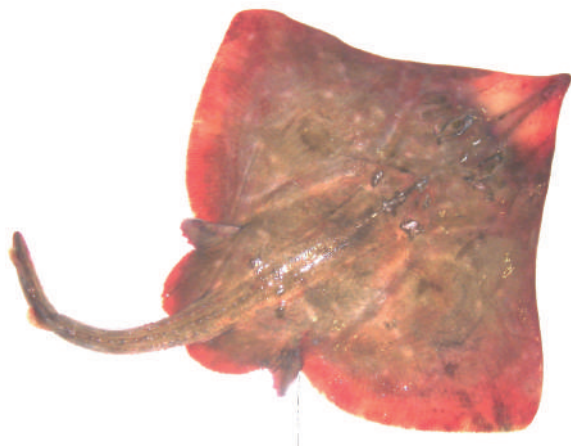
北海道稚内市産 エイ(カスベ)由来

『フィッシュカルシウム』

技術
資料

北海道日本海～オホーツク海産天然魚の骨を微粉碎

受注生産原料



天然のエイ(カスベ)の魚骨を微細粉末化したものです。原料となるエイは、日本でも有数のきれいな水質を誇る北海道日本海～オホーツク海で漁獲され、稚内港に水揚げされた天然魚です。

卵殻・貝殻・サンゴなど様々な素材から食用のカルシウム原料が作られていますが、日本人には魚骨由来のカルシウムはイメージが良く、PRLやすい原料です。主成分は人間の骨と同じリン酸カルシウムです。

期待される機能性

- ◎ 骨や歯の形成
- ◎ イライラの解消、情緒の安定

用途提案

- ◎ サプリメント、加工食品など

表示名称例

- ◎ 魚骨粉末、フィッシュカルシウム など

製造工程



品質規格

原料	天然のエイ(カスベ)の骨
性状	白色の粉末
水分	10%以下
重金属(Pbとして)	10ppm以下
一般生菌数	5,000個/g以下
大腸菌群	陰性
粒度	0.5mm mesh pass
組成	エイ硬骨粉碎物100%

ミネラル分析例

カルシウム	24.1 %
リン	11.6 %

* 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	10 kg
賞味期限	製造日より2年
保存条件	高温多湿を避け、冷暗所に保存

* 受注生産原料となりますので、ご発注から納品までお時間をいただく場合がございます。

お問い合わせ