

- 食品
- 食品添加物
- 化粧品
- 医薬部外品



北海道産 サケ由来

アップサイクル

技術  
資料

# 『サーモンコラーゲンペプチド(食品用)粉末・顆粒』

## 安心な天然魚由来コラーゲン



近年サケが不漁で製造量が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のコラーゲンなどその他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

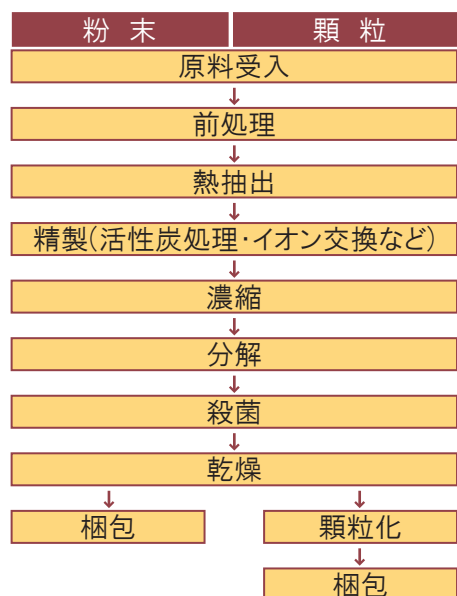
### ■ 用途提案

- ◎ 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  
サーモンコラーゲンペプチド など
- ※ アレルゲンとしてサケ、ゼラチンを表示

### ■ 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未満	
炭水化物	0 g	
灰分	0.4 g	
食塩相当量	0.41 g	

\* 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

Ver.2304

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 WEB www.northlife.co.jp

## ■ 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悪化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、すべて天然ものの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。

## お問い合わせ