

- 食品
- 食品添加物
- 化粧品
- 医薬部外品

アップサイクル

技術  
資料

# 『食品用コラーゲン各種』

## 食品グレードのコラーゲンペプチド

### ■ 期待される機能性

- ◎ 美肌効果
- ◎ 消化管粘膜保護
- ◎ 細胞環境の維持
- ◎ 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(##を含む)、コラーゲンペプチド など

### ■ 概要

	産地	由来原料	性状	アレルギー	備考
①	北海道産	サケ皮	微粉末	ゼラチン、サケ	サケの不漁により製造量減
②	北海道産	エイ皮	微粉末	ゼラチン	製造キャパ小さい
③	アラスカ産	タラ皮	微粉末	ゼラチン	
④	アラスカ産	タラ皮	微粉末	ゼラチン	ろ過工程強化により色調がきれいで臭いを軽減
⑤	チリ産	サーモン皮	微粉末	ゼラチン、サケ	
⑥	海外産	海水魚鱗	微粉末	ゼラチン	
⑦	海外産	ティラピア鱗	微粉末	ゼラチン	
⑧	海外産	魚皮・鱗	微粉末	ゼラチン	
⑨	国産	豚皮	微粉末	ゼラチン、豚肉	原料供給少なく製造量減
⑩	国産	豚皮	微粉末	ゼラチン、豚肉	一番搾りのみ使用により色調がきれいで臭いを軽減
⑪	国産	豚皮	顆粒	ゼラチン、豚肉	一番搾りのみ使用により色調がきれいで臭いを軽減
⑫	海外産	豚皮	微粉末	ゼラチン、豚肉	

### ■ 品質規格

	①	②	③～⑫
pH	5.5～7.5	5.5～7.0	5.5～7.5
水分	10%以下	10%以下	10%以下
粗蛋白	90%以上	—	90%以上
灰分	2.0%以下	—	2.0%以下
重金属	20ppm以下	10ppm以下	20ppm以下
ヒ素	1.0ppm以下	—	1.0ppm以下
一般生菌数	3,000個/g以下	3,000個/g以下	1,000個/g以下
大腸菌群	陰性	陰性	陰性

### ■ その他

	①	②	③～⑫
入目	10kg	10kg	10kg
賞味期限	製造日より3年	製造日より2年	製造日より3年
保存条件	高温多湿を避け、冷暗所に保存	高温多湿を避け、冷暗所に保存	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