

- 食品
- 食品添加物
- 化粧品
- 医薬部外品



# 北海道産サケ由来 『Ⅱ型コラーゲン粉末』

技術  
資料

## 安心な天然魚由来コラーゲン



誰もが食経験のあるサケの軟骨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他のコラーゲン原料に比べ低いのも特長です。

原料としているサケは北海道産が使われています。

### 期待される機能性

- ◎ 美容効果
- ◎ 骨形成促進効果
- ◎ 血圧上昇抑制効果
- ◎ 消化管粘膜保護効果
- ◎ 抗関節炎効果

### 用途提案

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

### 製造工程



### 表示名称例

- ◎ サケ軟骨抽出物(コラーゲンペプチド含有) など

### 品質規格

原料	サケ軟骨
性状	白色～乳白色の粉末で、特有の臭いがあります
pH(1%水溶液)	5.0～7.5
水分	8.0%以下
重金属(Pb)	20ppm以下
重金属(ヒ素)	2ppm以下
一般生菌数	3,000個/g以下
大腸菌群	陰性

### 分析値(100g中)

エネルギー	357 kcal
たんぱく質	84.4 g
脂質	0.1 g 未満
炭水化物	4.9 g
食塩相当量	0 g
Ⅱ型コラーゲン	95.5 % ※

※ 参考値： ヒドロキシプロリン含量に19.0の係数を乗じた値  
 \* 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	10kg
賞味期限	製造日より1年
保存条件	高温多湿を避け、冷暗所に保存

## お問い合わせ