

- 食品
- 食品添加物
- 化粧品
- 医薬部外品

# 国産・アメリカ産等 鶏肉由来 『アンセリン&カルニン(イミダゾールジペプチド)』

**特許技術**  
**GMP認定工場**

**技術  
資料**

## 独自の技術で臭いが少なく使いやすい



鶏肉からイミダゾールジペプチドを抽出しました。特許製法による特殊な抽出で、臭いが少ないのが特徴です。

渡り鳥や回遊魚がいつまでも運動し続けられる秘密が、筋肉中のイミダゾールジペプチドであると言われています。イミダゾール基を持つアミノ酸はヒスチジンとも呼ばれ、それが結合したものです。

代表的なものは、鳥類や哺乳類に多いカルニン、魚類に多いアンセリン、クジラに多いバレニンがあります。

### ■ 期待される機能性と摂取目安量

	イミダゾールジペプチドとして	製品として50%粉末	製品として40%粉末	製品として20%粉末	製品として10%粉末・液体
抗疲労効果・活性酸素除去能・老化防止・運動能力の向上	200~400	400~800	500~1,000	1,000~2,000	2,000~4,000

◎ その他、アンチエイジング、生活習慣病予防 など

(単位:mg/日)

### ■ 表示名称例

50%粉末	40%粉末	20%粉末	10%粉末	10%液体
チキンエキス、デキストリン	チキンエキス、加工デンプン	チキンエキス、デキストリン	チキンエキス、デキストリン、澱粉	チキンエキス

### ■ 用途提案

- ◎ 健康食品
- ◎ ドリンク類
- ◎ スポーツ系食品・飲料

### ■ 品質規格

	50%粉末	40%粉末	20%粉末	10%粉末	10%液体
原料	チキンエキス、デキストリン	チキンエキス、加工デンプン	チキンエキス、デキストリン	チキンエキス、デキストリン、澱粉	チキンエキス、水
性状	淡黄色の粉末、わずかな苦み	淡黄色の粉末、わずかな苦み	淡褐色の粉末、チキン特有の風味	淡褐色の粉末、チキン特有の風味	淡黄色の液体、わずかな苦み
水分	6%以下	6%以下	6%以下	6%以下	86±3%
イミダゾールジペプチド	50%以上	40%以上	20%以上	10%以上	10%以上
一般生菌数	1,000個/g以下	1,000個/g以下	1,000個/g以下	1,000個/g以下	1,000個/g以下
耐熱性菌数	-	-	-	-	300個/g以下
大腸菌群	陰性	陰性	陰性	陰性	陰性

### ■ 分析値(100g中)

	50%粉末	40%粉末	20%粉末	10%粉末	10%液体	
エネルギー	388	383	356	314	52	kcal
水分	2.4	3.1	3.9	4.5	87.0	g
たんぱく質	55.4	44.3	50.6	68.6	11.5	g
脂質	0.0	0.1	0.1	0.1	0.1	g
炭水化物	41.7	51.1	38.1	9.6	1.3	g
灰分	0.5	1.4	7.3	17.2	0.1	g
食塩相当量	0.8	2.0	3.8	4.2	0.2	g

### ■ その他

	50%粉末 ・ 40%粉末	20%粉末 ・ 10%粉末	10%液体
内容量	500g、10kg	1kg、10kg	1kg、15kg
賞味期限	製造日より3年	製造日より1年	製造日より3年
保存条件	常温	常温	冷凍(-18℃以下)

\*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。

## 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

国産・アメリカ産等鶏肉由来『アンセリン&カルニン(イミダゾールジペプチド)』

■ 製造工程



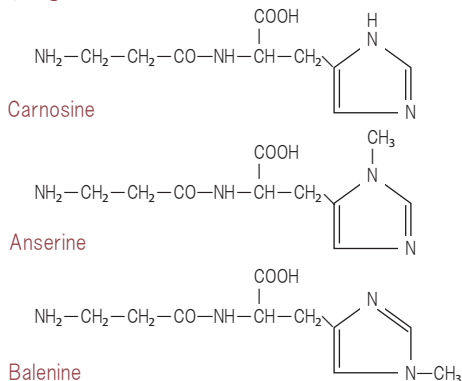
■ 動物体内のイミダゾールジペプチドの分布

アンセリンやバレニン、カルニンの代謝の過程でメチル基が付加されたもので、動物の生理的な変化や生態環境によって生成量が変わってくると考えられています。

動物体内のHCDPの分布

動物の種類	カルニン	アンセリン	バレニン
	(μmol/g)		
ヒト	30.0	1.0	0.0
豚	12.0	0.7	0.8
牛	15.0	2.0	0.1
馬	18.0	0.2	0.0
羊	5.0	5.0	0.0
兎	2.0	19.0	0.0
鯨	10.0	0.0	30.0
蛇	5.0	0.0	10.0
鶏	6.0	18.0	0.0
鮪	0.0	30.0	0.0
鮭	0.0	25.0	0.0

P.R. Carnegie, et al. J. Chromatog. 261:153(1983)  
 K. Teahon, et al. Biomed. Chromatog. 6:16-19(1992)  
 H. Abe, Kagaku To Seibutsu 23:809(1985)



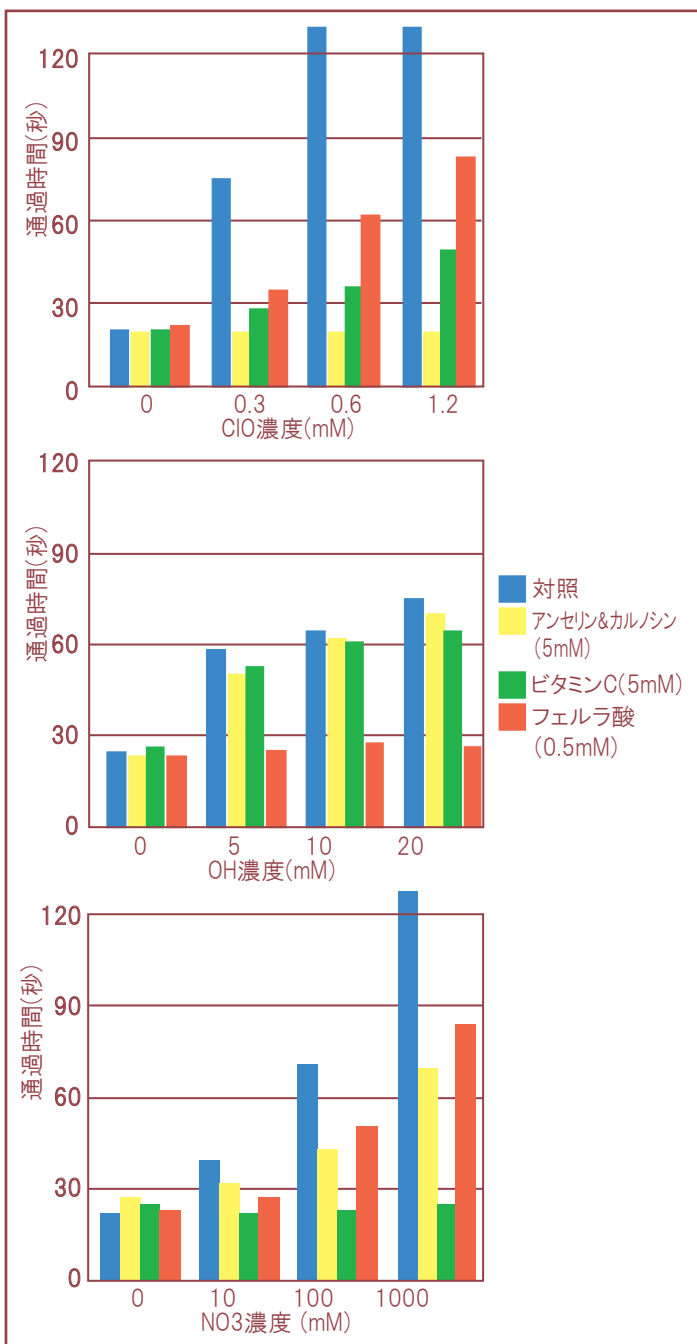
■ においが少ない

膜処理技術とイオン交換技術を組み合わせた特許製法により、臭いを取り除いた高純度品に仕上げました。純度が高いということは、イミダゾールジペプチド以外の余計な成分が含まれておらず、安心してご使用いただけます。

■ 抗酸化能



活性酸素を作用させた摂家球は、微細血管モデルであるMicro-channel通過時間が長くなります。チキンエキス由来のイミダゾールジペプチドは、他の抗酸化剤と同様に、この活性酸素による赤血球通過障害を防止することがわかりました。



お問い合わせ