

- 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

『エイコラーゲン』『エイコラーゲン高脱臭品』

技術
資料

日本最北端・稚内市のコラーゲン



北海道で漁獲されるカスベ(ガンギエイ)は食用として利用され、北海道および東北地方の一部で古くから食経験があります。食用になるのはヒレで身の部分は廃棄されていました。

この廃棄されていた身の皮から、産学官の共同で研究開発を実施し、エイ皮由来のコラーゲンの抽出に成功しました。

稚内港のエイ類の水揚げ量は全国のおよそ半分を占めます。港に水揚げされたエイは岸壁に面した市場に運ばれて売られ、そこから岸壁に沿って200mほど進んだ工場ではヒレと身が切り分けられ、隣の工場では皮が切り離されてコラーゲン原料となります。半径100m円内ですべてが完結するトレーサビリティです。エイコラーゲン脱臭品は、臭いがきわめて少ないタイプです。

■ 期待される機能性

- ◎ 細胞環境の維持
- ◎ 消化管粘膜保護
- ◎ 皮膚の保水性向上
- ◎ 血圧上昇抑制
- ◎ 美肌効果
- ◎ コラーゲン合成促進
- ◎ 骨形成促進

■ 摂取目安量

◎ 300～1,000mg/日(慣習)

■ 用途提案

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

■ 製造工程



■ 表示名称例

◎ コラーゲンペプチド、マリンコラーゲンペプチド など

■ 品質規格

原料	エイ(ガンギエイ)皮
性状	白色～淡黄色の粉末でわずかに特有なにおい
pH(1%水溶液)	5.5～7.0
重金属(Pbとして)	10ppm以下
一般生菌数	3,000個/g以下
大腸菌群	陰性
粒度	30 mesh pass
組成	エイ皮抽出物100%

■ 分析値(100g中)

エネルギー	384.0 kcal
たんぱく質	96.0 g
脂質	0 g
炭水化物	0 g
ナトリウム	180.0 mg
コラーゲンペプチド	100.0 g

* 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(応相談)
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

お問い合わせ

■ 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。

■ 半径100mのトレーサビリティ

稚内港の岸壁に水揚げされたエイは、目の前の市場でセリにかけられ、200mほど離れた水産加工工場に運ばれます。そこで食用となるヒレが鮮魚として出荷され、残りの身の皮が、隣の工場へ移動されコラーゲンが抽出されます。半径100mですべて完結します。



お問い合わせ