

北海道 三陸産 来自于鮭魚的 『海洋性低分子膠原蛋白（食用）粉末，顆粒』

 Food Cosmetic

安心的由天然魚提煉而成的膠原蛋白



鮭魚是寒冷性的生活在海洋表面的回遊魚，所以受到重金屬污染的可能性很低。本產品只限選用鮭魚為原料，從而可以生產出安全性最高的膠原蛋白。鮭魚的膠原蛋白具有變性溫度為17度的低溫特性。所選用的鮭魚基本上使用北海道產的鮭魚，在捕獲量特別少的時候會使用一部份三陸產鮭魚。

品質規格

原料名	鮭魚皮（食用部份）
性状	白色～乳白色粉末，特有的臭味
pH(1%水溶液)	5.5-7.0
水分	8%以下
氮含量	16%以上
重金屬(Pb)	10ppm以下
重金屬(水銀)	0.1ppm以下
重金屬(砒素)	1ppm以下
一般生菌數	3000FU/g以下
大腸菌群	陰性
特定病原菌	陰性

期待的功效

- ◎ 美膚功效
- ◎ 促進骨骼形成
- ◎ 抑制血壓上升
- ◎ 保護胃粘膜

建議用途

- ◎ 美容系的保健品，飲料，加工食品等

製造過程



成份表示

以鮭魚皮為原材料，成分表中以鮭魚的表示為準。

加水分解膠原蛋白（包含鮭魚），明膠加水分解物（包含鮭魚），鮭魚低分子膠原蛋白

分析值（100g中）

能量	392	kcal
水分	1.8	g
蛋白質	97.6	g
脂質	0	g
碳水化合物	0.4	g
灰分	0.2	g
Na	54	mg

出貨狀態

重量	1kg, 10kg
保質期	3年
保存條件	陰暗處

Company Information

Where you can find Hokkaido supplements and cosmetics.

North Life Co., Ltd.

Managing Director : Daisuke NAITO

Uni Building 2F, Nishimachi Kita 6 Chome 1-1
Nishi-ku, Sapporo, Hokkaido, JAPAN 063-0061
TEL +81-11-887-7970 FAX +81-11-887-7971
E-mail: info@nlife.jp URL: http://www.nlife.jp/



■ 安心安全保证的天然鲑鱼胶原蛋白

胶原蛋白可由多种原材料制成，基本可以分为 哺乳类动物和鱼类 两大类，而鱼类又有 天然和养殖之分。所以市场上的胶原的品质从低级到高端是多种多样的。

日本市场上流通的胶原蛋白60%是提炼于猪，35%是从鱼类提炼，剩余的少数基本是提炼于鸡。哺乳类动物制成的胶原蛋白变性温度高，不容易被人类吸收，而鱼类的胶原蛋白变性温度低，容易被人体吸收。

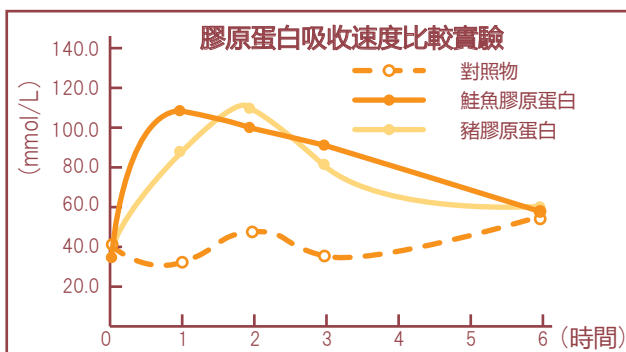
鱼类胶原蛋白的材料使用最多的是 罗非鱼的鱼鳞。罗非鱼为成长较快，养殖于中国以及东南亚和日本的温泉地。罗非鱼的鱼肉可代替鲷鱼，广泛用于汉堡包的制作。由于人工的密集养殖，大量使用杀菌剂，抗生素的因素造成了严重的水质污染。

鲑鱼的胶原蛋白完全提炼于天然鲑鱼，可以安心使用。与其他的胶原蛋白原料相比，鲑鱼具有变性温度低，只有17度的特性。

由来	牛	猪	鱼	
概要	BSE疯牛病以来，几乎已经不使用。	繁殖简单	变性温度低，容易加工	
变性温度	39℃	39℃	8~30℃	
使用部位	皮	皮	皮，鳞	
生育环境	畜养	畜养	养殖	天然
在日本市场的流通量	接近0%	60%	35%	
品质	变性温度高于人体温度，不利于人体吸收。		变性温度低，利于人体吸收。	
安全性	非常不安全	饲料中含有基因转换和抗生素物质。	养殖池塘的污染，消毒剂，抗生素的使用。	天然是最放心的。虽然，现在海水也有污染，但比起养殖的，安全性还是高许多。

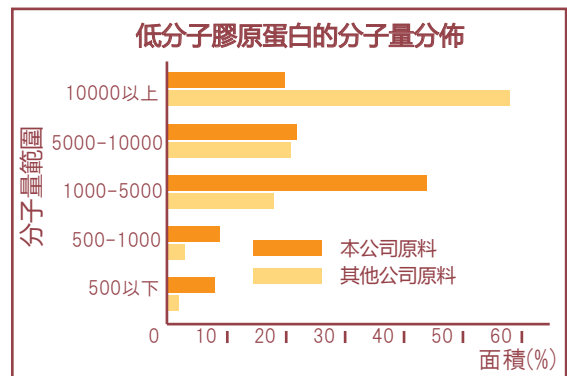
■ 吸收速度迅速

用小白鼠做实验，喂食鲑鱼胶原蛋白和猪胶原蛋白，然后测定血液中的胶原蛋白的含量。结果表明，达到最高值所需的时间，鲑鱼胶原蛋白的要比住胶原蛋白快1倍。变性温度低，分子量小的结构应该是快速被体内消化及吸收的缘故。



■ 分子量極小

胶原蛋白等蛋白质物质在酶的促进分解下才能被人体更好的吸收。与其他公司的产品的低分子胶原蛋白包含了60%的分子量为10000，相比之下，本产品包含了40%的5000-1000的低分子。



Company Information

Where you can find Hokkaido supplements and cosmetics.



株式会社
北国生活社

North Life Co., Ltd.

Managing Director : Daisuke NAITO

Uni Building 2F, Nishimachi Kita 6 Chome1-1
Nishi-ku, Sapporo, Hokkaido, JAPAN 063-0061
TEL +81-11-887-7970 FAX +81-11-887-7971
E-mail: info@nlife.jp URL: http://www.nlife.jp/