

- 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)』

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%)	製品として(40%)	製品として(10%粉末・液体)
抗疲労効果	200~400	400~800	500~1,000	2,000~4,000
活性酸素除去能	200~400	400~800	500~1,000	2,000~4,000
老化防止	200~400	400~800	500~1,000	2,000~4,000
運動能力の向上	200~400	400~800	500~1,000	2,000~4,000
脳機能改善	400~1,000	800~2,000	1,000~2,500	4,000~10,000

◎ この他、アンチエイジング・生活習慣病予防 など

(単位:mg/日)

### ■ 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%	40%	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、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	淡黄色の液体、わずかな苦み
水分	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	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
耐熱性菌数	-	-	-	300個/g以下
大腸菌群	陰性	陰性	陰性	陰性

### ■ 表示名称例

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

### ■ 分析値(100g中)

	50%	40%	10%粉末	10%液体	
エネルギー	388	383	314	52	kcal
水分	2.4	3.1	4.5	87.0	g
たんぱく質	55.4	44.3	68.6	11.5	g
脂質	0.0	0.1	0.1	0.1	g
炭水化物	41.7	51.1	9.6	1.3	g
灰分	0.5	1.4	17.2	0.1	g
ナトリウム	334	783	1,659	60	mg

\*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。

### ■ 出荷形態

	50%・40%	10%粉末	10%液体
内容量	500g×1、500g×10、10kg×1	1kg×1、10kg×1	1kg×1、15kg×1
賞味期限	製造日より2年	製造日より1年	製造日より2年
保存条件	常温	常温	冷凍(-18℃以下)

## お問い合わせ

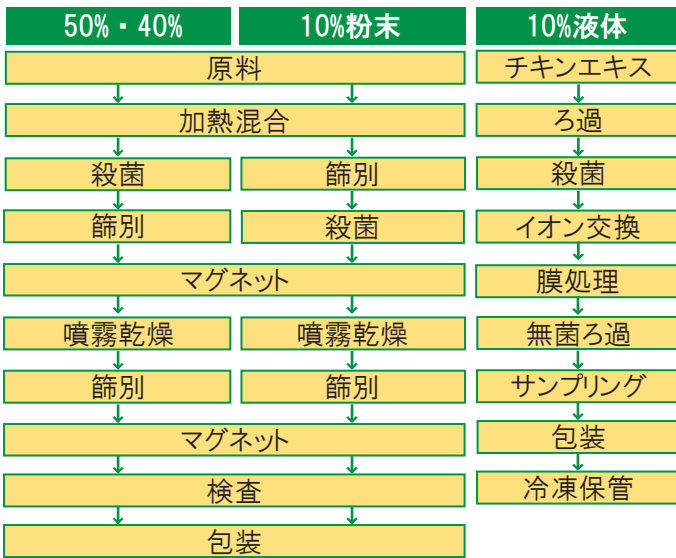
1802

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 URL http://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



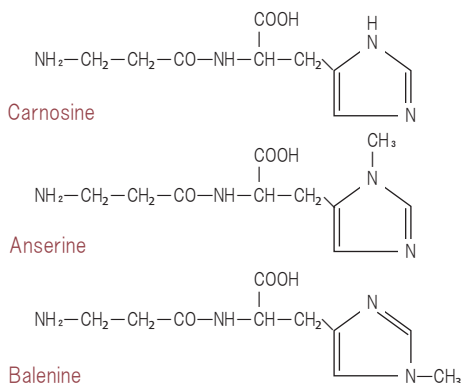
■ 動物体内のイミダゾールジペプチドの分布

アンセリンやバレニンがカルニシ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)

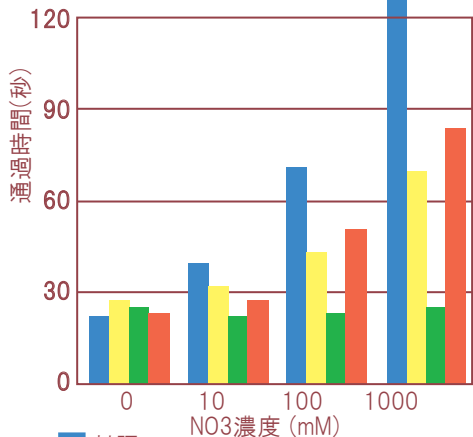
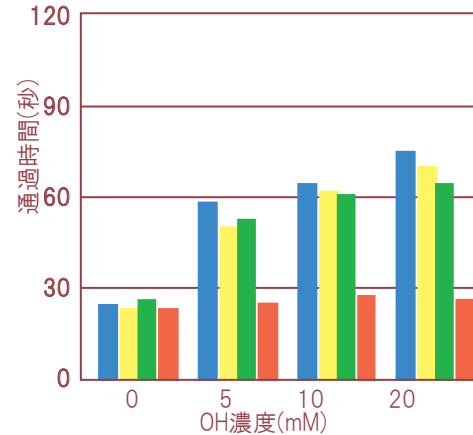
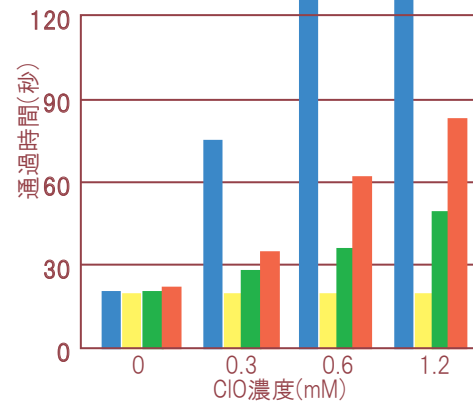


■ においが少ない

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以外の余計な成分がないということで、安心してご使用頂けるということになります。

■ 抗酸化能

活性酸素を作用させた赤血球は、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、他の抗酸化剤同様に、この活性酸素による赤血球通過阻害を防止することがわかりました。



■ 対照  
 ■ アンセリン&カルニン(5mM)  
 ■ ビタミンC(5mM)  
 ■ フェルラ酸(0.5mM)

お問い合わせ