

- 食品
- 食品添加物
- 化粧品
- 医薬部外品

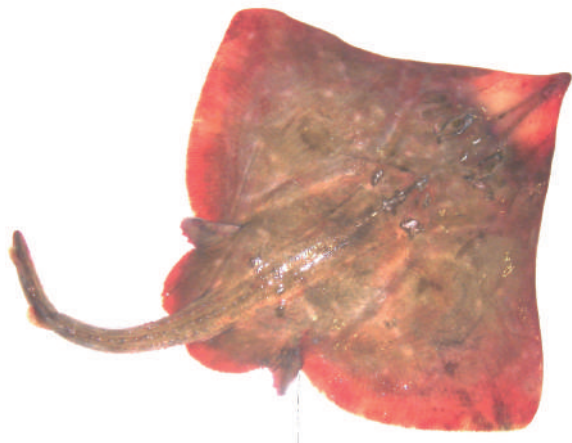


北海道稚内市産 エイ(カスベ)由来

『フィッシュカルシウム』

技術
資料

きれいな海域・北海道日本海～オホーツク海産天然魚の骨を微粉碎



天然のエイ(カスベ)の魚骨を微細粉末化したものです。原料となるエイは、日本でも有数のきれいな水質を誇る北海道日本海～オホーツク海で漁獲され、稚内港に水揚げされた天然魚です。

卵殻・貝殻・サンゴなど様々な素材から食用のカルシウム原料が作られていますが、日本人には魚骨由来のカルシウムはイメージが良く、PRしやすい原料です。主成分は人間の骨と同じリン酸カルシウムです。

■ 期待される機能性

- ◎ 骨や歯の形成
- ◎ イライラの解消、情緒の安定

■ 用途提案

- ◎ サプリメント、加工食品など

■ 製造工程



■ 表示名称例

- ◎ 魚骨粉末、フィッシュカルシウム など

■ その他

入目	10kg
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。

■ 品質規格

原料	天然のエイ(カスベ)の骨
性状	白色の粉末
水分	5%以下
重金属(Pbとして)	10ppm以下
一般生菌数	3000個/g以下
大腸菌群	陰性
粒度	30 mesh pass
組成	魚骨乾燥粉碎物100%

■ 分析値(100g中)

エネルギー	127.0	kcal
たんぱく質	27.5	g
脂質	0.0	g
炭水化物	4.3	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。

■ ミネラル分析例(100g中)

ナトリウム	713.0	mg
カルシウム	84.0	mg
カリウム	24,100.0	mg
マグネシウム	339.0	mg
リン	11,600.0	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のでご了承ください。

お問い合わせ