

- 食品
- 食品添加物
- 化粧品
- 医薬部外品



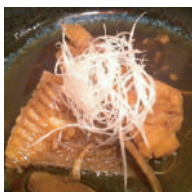
北海道稚内市産 エイ(カスベ)由来 『エイ コンドロイチン40%・70%』

**技術
資料**

トレーサビリティーの確かな関節系原料



カスベの刺身



カスベの煮付け



カスベの唐揚げ

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。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。食用になるのはヒレで身の部分は廃棄されていました。

期待される機能性

- ◎ 体細胞組織に保水性、潤滑性、弾力性を与える
- ◎ 栄養分の消化吸収・運搬・新陳代謝を促進する
- ◎ カルシウムの代謝に深く関与して、骨の成長、骨折の回復、骨粗鬆症の防止
- ◎ 傷ついた皮膚や組織の損傷を補修する
- ◎ 血液中のコレステロールや過酸化脂質を除去し、(脂血清澄作用)、動脈硬化や高血圧を予防し、血液が凝固して血栓ができるのを防ぐ
- ◎ 関節軟骨の成分の27~43%をも占めて、関節・靭帯・腱の弾性、円滑性を保つ
- ◎ 皮膚のみずみずしさ、若々しさを向上させる
- ◎ 目の角膜や水晶体の透明性や弾力性を保持する
- ◎ 細胞の増殖を促進し、精子を増殖する(造精作用)

出典:1998-1999 改定新版 健康・栄養食品事典・機能性食品・特定保健用食品 監修/医学博士 奥田拓道

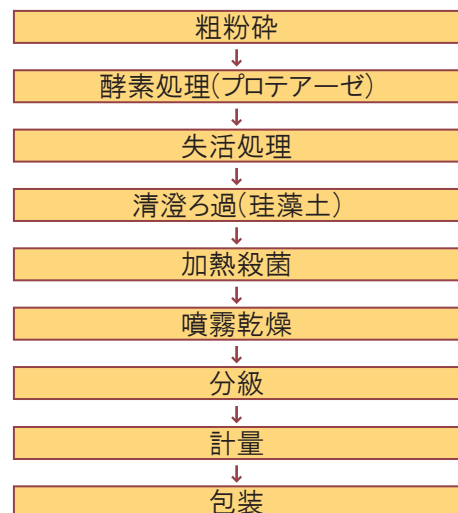
摂取目安量

- ◎ コンドロイチン硫酸として 100~2,000mg/日 (日健栄協より)

用途提案

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

製造工程



エイは魚類のなかでサメと同じ板鰓類に属し、骨のほとんどが軟骨でできています。この軟骨に着目して、廃棄されていた身の部分から、産学官の共同で研究開発を実施し、エイ軟骨由来のコンドロイチン硫酸の抽出に成功しました。

表示名称例

コンドロイチン、コンドロイチン硫酸、エイ軟骨抽出物 など

品質規格

	40%	70%
原料	エイ(ガンギエイ)軟骨	
ムコ多糖	40%以上	70%以上
性状	白色~淡黄色の水溶性粉末	白色の水溶性粉末
pH(1%水溶液)	5.5~7.0	5.0~7.0
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	

分析値(100g中)

	40%	70%	
エネルギー	331	298	kcal
たんぱく質	40.2	2.5	g
脂質	0	0	g
炭水化物	42.6	72.1	g
ナトリウム	2,600	4,700	mg
ムコ多糖	42.6	72.1	g
コラーゲンペプチド	40.2		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
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

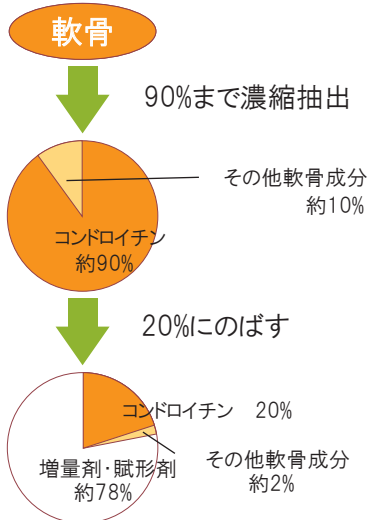
北海道稚内市産 エイ(カスベ)由来『エイ コンドロイチン40%・70%』

■ 単純濃縮だからコンドロイチン以外の成分にも期待

一般的なコンドロイチン原料は、コンドロイチン含有量を医薬品グレードの約90%まで濃縮抽出したものを、コンドロイチン含有量20%までのばしたものです。一方エイ コンドロイチン40%・70%は、軟骨からそのままコンドロイチンの

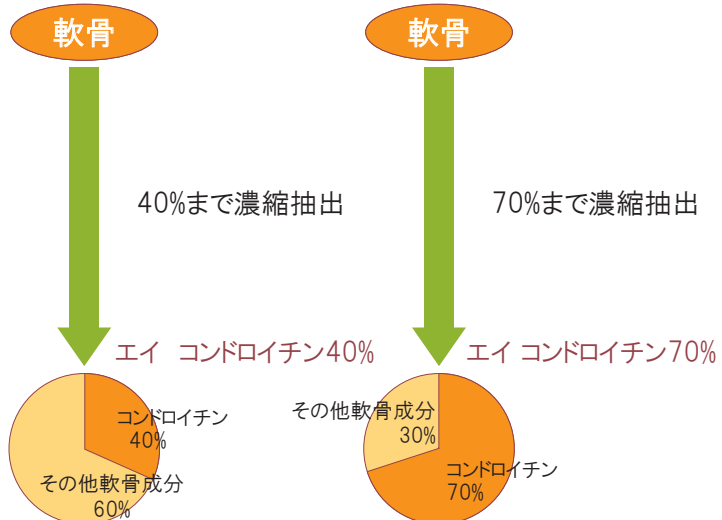
含有量40%、70%まで濃縮抽出したものです。例えば40%品の場合、コンドロイチン以外の60%はコラーゲンなど他の軟骨成分が含まれていることが特徴です。

一般的なコンドロイチン粉末



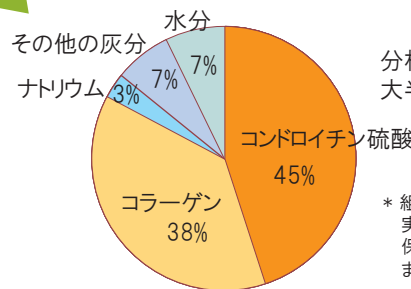
コンドロイチン以外はほとんど機能性が期待できない成分。

エイ軟骨由来コンドロイチン粉末



コンドロイチン含有量が多いだけでなく、その他の軟骨由来成分(コラーゲンなど)も含有している。

エイ軟骨由来コンドロイチン硫酸の組成(wt%)

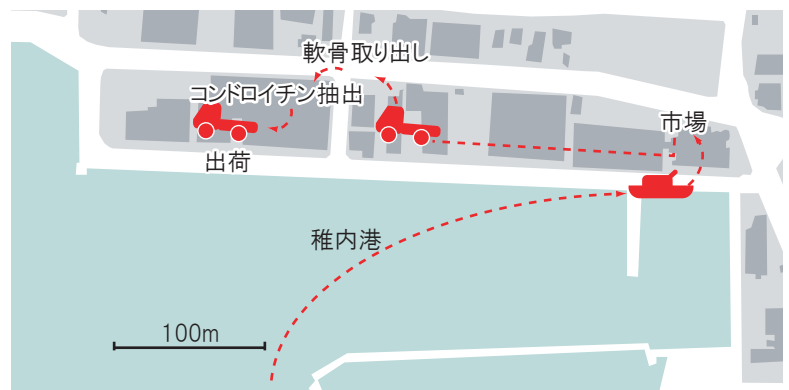


分析値では、コンドロイチン以外の大半はコラーゲンでした。

* 組成分析例ですので、実際の製品分析値を保証するものではありません。

■ 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、残りの身から得られる軟骨が隣の工場へ移動されコンドロイチンが抽出されます。半径100mですべて完結します。



お問い合わせ