

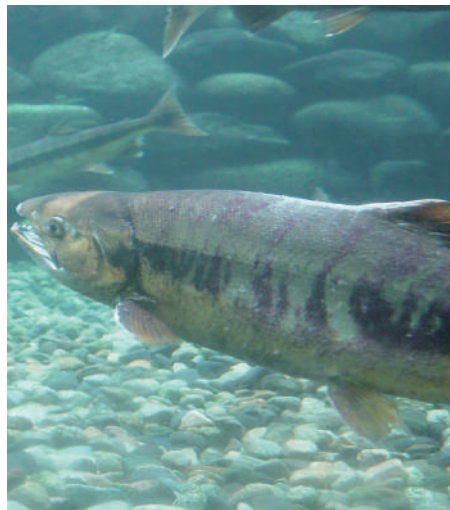
- 食品
- 食品添加物
- 化粧品
- 医薬部外品



北海道産サケ由来 『Ⅱ型コラーゲン粉末』

技術
資料

安心な天然魚由来コラーゲン



誰もが食経験のあるサケの皮からコラーゲンを抽出しています。サケは寒流系の回遊魚で海の表層を泳ぐ習性があるため、重金属などの汚染リスクが低いといえます。魚種をサケに限定することで安全性の高いコラーゲンを製造しています。サケのコラーゲンの変性温度は他のコラーゲン原料に比べ低いのも特長です。

原料としているサケは北海道産が使われています。

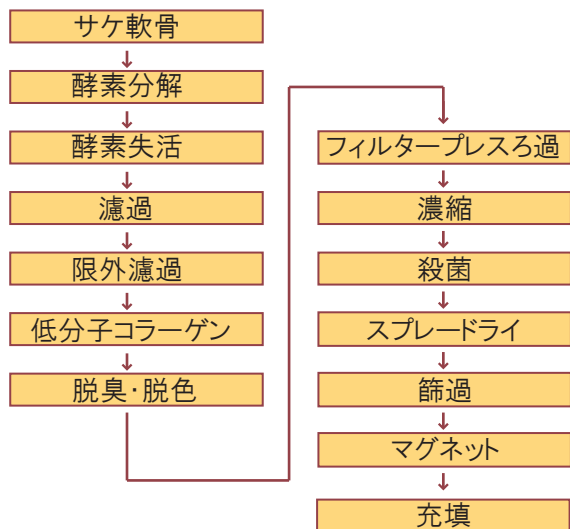
期待される機能性

- ◎ 美容効果
- ◎ 骨形成促進効果
- ◎ 血圧上昇抑制効果
- ◎ 消化管粘膜保護効果
- ◎ 抗炎症効果

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



表示名称例

サケ軟骨抽出物(コラーゲンペプチド含有) など

品質規格

原料	サケ軟骨
性状	白色～乳白色の粉末で、特有の臭いがあります
Ⅱ型コラーゲン含量	90%以上
pH(1%水溶液)	5.0～7.5
水分	8%以下
重金属(Pb)	20ppm以下
重金属(Hg)	2ppm以下
一般生菌数	3,000個/g以下
大腸菌群	陰性

その他

入目	10kg
賞味期限	製造日より1年
保存条件	高温多湿を避け、冷暗所に保存

お問い合わせ

北海道産サケ由来『Ⅱ型コラーゲン粉末』

■ 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、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、すべて天然魚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。また変性温度も17℃と低いことも特長です。

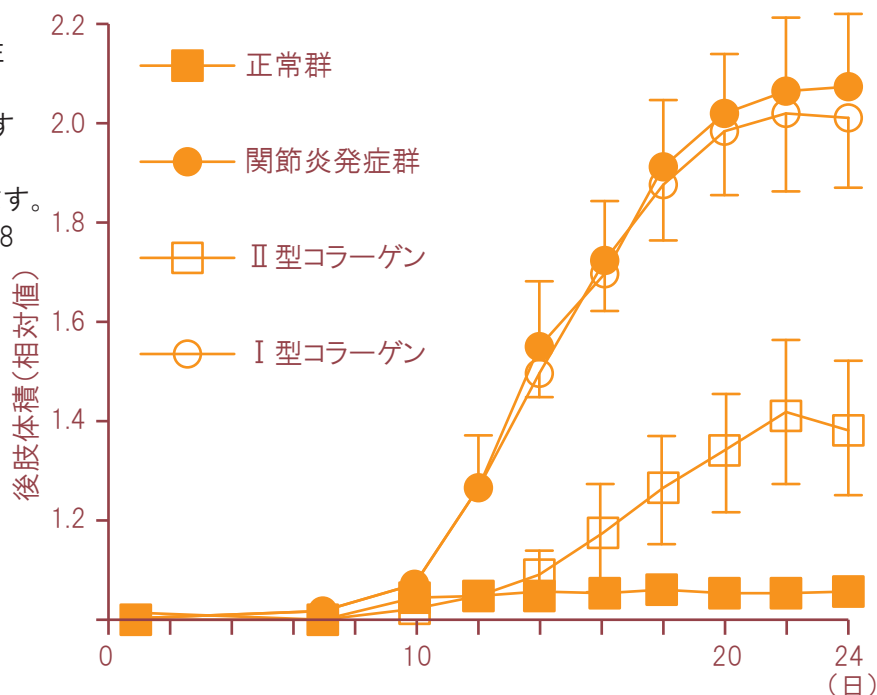
由来	牛	豚	魚	
概要	BSE問題以降ほとんど使われていない。	人に近く臭いも少ない。	変性温度が低いためなじみやすい。	
変性温度	39℃	39℃	8～30℃	
使用部位	皮	皮	皮、うろこ	
生育環境	養畜	養畜	養殖	天然
日本の流通	ほぼ0%	約60%	約35%	
品質	変性温度が人間の体温より高く、人間になじみにくい。	変性温度が低いためなじみやすい。		
安全性	BSE問題以降ほとんど使われていない。	ほとんどが外国産の飼料(遺伝子組み換えの危険性も)食べている。抗生物質も投与されている。	殺菌剤や抗生物質が投与されている。飼育池の水質汚染も問題。	天然が一番安心。海の汚染の問題もあるが、他に比べれば非常に安心。

■ 関節炎の抑制



鶏軟骨より抽出したⅡ型コラーゲンを慢性関節リウマチモデルのラットに投与したところ、Ⅱ型コラーゲンが関節炎の発症を強く抑制することが分かりました。

* 鶏軟骨抽出コラーゲンを使用しています。
FOOD Style 21 1999.8(Vol.3No.8)45-48



お問い合わせ