

北海道産「エイ軟骨由来コンドロイチン」



品質規格

原料	エイ（カスベ）軟骨
色調・形状	白色～淡黄色の粉末でわずかに特 有なにおい
粒度	30 mesh pass
ムコ多糖	40%以上
水分	10%以下
一般生菌数	3,000 個/g 以下
大腸菌群	陰性
重金属 (Pb として)	10ppm 以下
pH(1%溶液)	5.0～7.0

分析試験

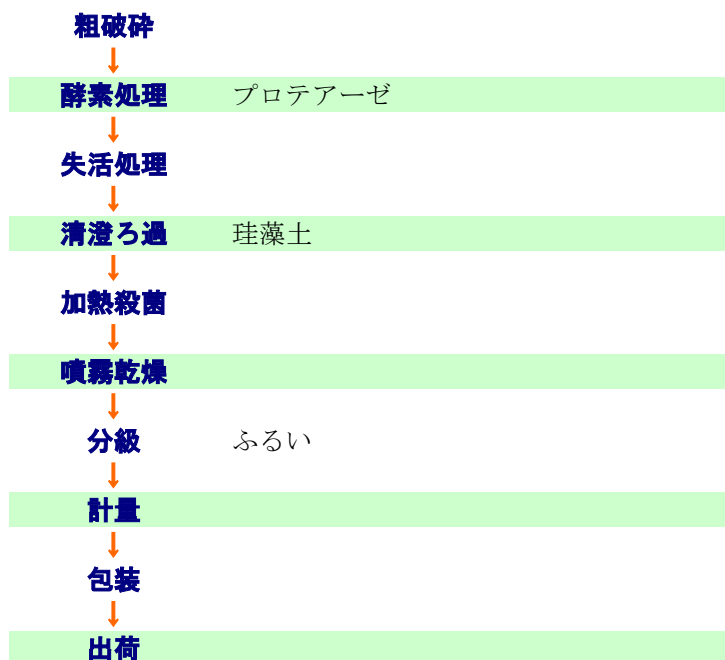
分析試験項目	結果
熱量	331kcal/100g
たんぱく質	40.2g/100g
脂質	0g/100g
炭水化物	42.6g/100g
ナトリウム	2,600mg/100g
ムコ多糖	42.6g/100g
コラーゲンペプチド	40.2g/100g

日本冷凍食品検査協会、北海道立釧路水産試験場(ムコ多糖)に拠る
※ロットによって若干差異がございますのでご了承下さい。

出荷形態

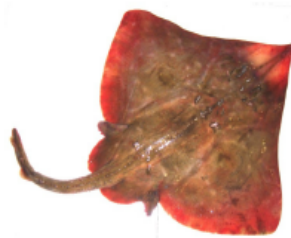
内容量 : 10kg(内：ポリエチレン、外：ダンボール)
賞味期限 : 製造日より 2 年
保存条件 : 高温多湿を避け、冷暗所で保存

製造工程



原料特性

● 栄養補助食品 ● 食品素材



北海道で漁獲されるカスベ（ガンギエイ）は、主にヒレの部分を利用として利用され、北海道及び東北の一部で古くから食経験があります。エイは魚類の中でサメと同じ板鰓類に属し、骨のほとんどが軟骨できております。

この軟骨に注目し産学官共同で研究開発を実施、エイ軟骨由来のコンドロイチン硫酸の抽出に成功いたしました。そしてこれらの成果をもとに生産体制を確立し、健康食品等の食品用にと供給を開始しております。

安心・安全な 100%北海道産の天然原料から作られています。熱安定試験によりエイ軟骨コンドロイチンの熱分解温度は 200℃でした。同素材を各種の加工食品へ添加した場合、製造工程におけるレトルト殺菌、オーブン焼成などの加熱工程によっても変性しません

北海道産 『エイ軟骨抽出コンドロイチン粉末』とは？

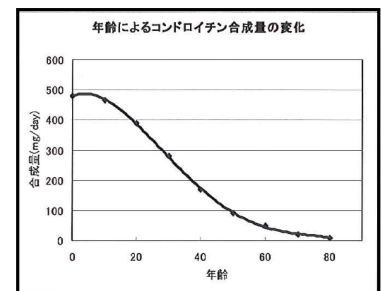
「関節」「美容」改善のための有効成分がある ≪本物の≫素材です！



北海道で漁獲されるカスベ（ガンギエイ）は、主にヒレの部分を利用され、北海道 及び東北の一部で古くから食経験があります。エイは魚類の中でサメと同じ、骨のほとんどが軟骨でできております。この軟骨に注目して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いたしました。

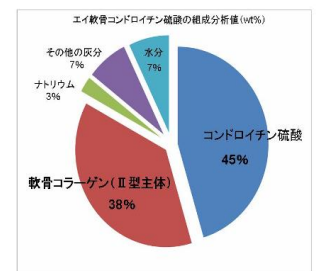
コンドロイチン硫酸の一般的効能は、細胞結合組織（細胞外マトリクス）の主要成分で、様々な生理作用を持つ物質です。しかし、加齢とともに体内で作られる量が減少し、皮膚の保湿性や関節の潤滑性が失われ、老人性の皺や関節痛の原因となります。

生理作用・効能としては、①体細胞組織に保水性・潤滑性・弾力性を与える、②カルシウムの代謝に関与し、骨の成長、骨粗鬆症の防止、③皮膚や組織の損傷を補修、皮膚のみずみずしさや若々しさを向上する、④目の角膜や水晶体の透明性や弾力性を保持するなどがあります。



また、動物実験により、マウス胎子海馬において脳神経細胞の伸長促進作用、マウス大腸ガン及び乳腺ガンに対する抗腫瘍活性、皮膚の保湿性向上効果が認められています。

100%北海道産の天然原料から作られていますので、安心・安全であり、トレーサビリティの問題もありません。また軟骨由来Ⅱ型コラーゲンペプチドを豊富に含み、添加物のない軟骨由来成分 100%の原料です。



≪エイ軟骨抽出コンドロイチン粉末は様々な商品に利用可能です≫

打錠、顆粒、粉末、液剤はもちろん、各種の加工食品へ添加した場合、製造工程におけるレトルト殺菌、オーブン焼成などの加熱工程によっても変性しないため、幅広い食品に利用できます。



■お客様のご使用方法・使用量に応じて、ご相談させていただくこともできます。

資料・サンプルはお気軽にお問い合わせ下さい。

国産機能性食品発掘・開発プロジェクト
 株式会社ふる里食効研究所

〒107-0052 東京都港区赤坂 4-8-8

TEL:03-6658-5559 FAX:03-3405-6843

E-mail: info@furusato-shokko.com URL: http://www.furusato-shokko.com