

国産「ファームエラスチン」



品質規格

原料	豚（豚大動脈血管）
形状	パウダー/淡黄色
性状	水に溶けやすい
一般生菌数	3,000 個/g 以下
大腸菌群	陰性
黄色ブドウ球菌	陰性

分析試験

分析試験項目	結果
エネルギー	359kcal/100g
たんぱく質	88.8g/100g
脂質	0.1g 未満/100g
炭水化物	1.0g/100g
ナトリウム	1.32g/100g
水分	6.1g/100g
灰分	4.1g/100g

財団法人 日本食品分析センターに拠る

※ 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。

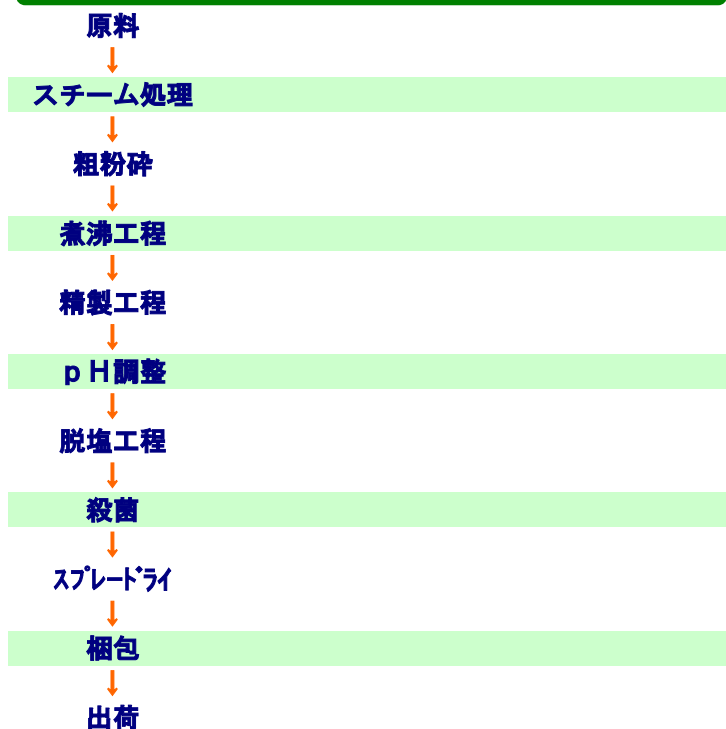
アミノ酸 エラスチンペプチド 100g あたり	
デスマシン+イソデスマシン	1.0g
メチオニン	0

※原料メーカー分析に拠る

出荷形態

- 内容量** : 2kg (500g×4 袋)
- 賞味期限** : 未開封・保存条件を満たしている場合、冷蔵（10℃以下）で 24 ヶ月
- 保存方法** : 直射日光、高温多湿を避け、冷蔵保存。吸湿性が高いため、開封後は要密封。

製造工程



原料特性

- ドリンク素材
- サプリメント素材



エラスチンは、細胞外マトリックスの主要構成成分のひとつです。その他の細胞外マトリックスの主要構成成分であるコラーゲンなどは現在市場でよく知られていますが、近年までエラスチンは大量製造方法が確立されておらず、その方法が模索されてきました。生体内でエラスチンは伸縮性に富むゴムのような働きを、コラーゲンは伸びないワイヤーのような働きをします。エラスチンは、動脈壁や項

（原料：豚大動脈） スチンは大量製造方法が確立されておらず、その方法が模索されてきました。生体内でエラスチンは伸縮性に富むゴムのような働きを、コラーゲンは伸びないワイヤーのような働きをします。エラスチンは、動脈壁や項

皮膚ではエラスチンは、弾力性や肌のキメ・ハリを保つ働きがあります。減少するとしわの原因にもなるといわれています。

ヒトエラスチンと豚由来エラスチンのアミノ酸組成は極めて類似しており、摂取することで加齢とともに減少するエラスチンを補う効果が期待されます。

さらっと水に溶け、熱にも強いので、ドリンクやサプリメントなど健康食品の素材として幅広くご活用いただけます。

『ファームエラスチン』とは？

「美容」「動脈硬化」が気になる方に喜ばれる 《本物の》素材です！

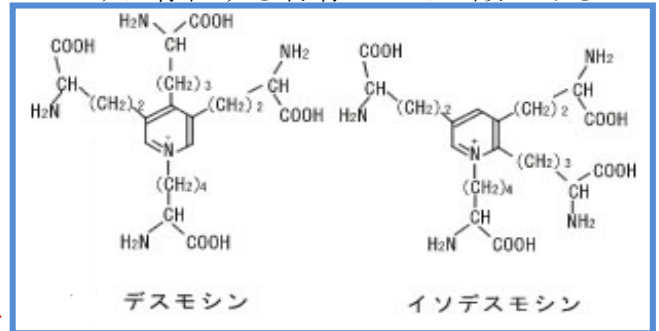


エラスチンとはコラーゲンと同様に細胞外で働く繊維状のタンパク質で、ゴムのように伸び縮みする性質があり、柔軟性を与える物質です。皮膚の真皮・靭帯・腱・血管壁など伸縮性の必要な器官に分布しています。

九州工業大学の研究にて開発された製法特許のある製造法により不要たんぱく質を丁寧に取り除いた結果、高純度のエラスチンの抽出・製造が可能となりました。豚由来のエラスチンはヒトエラスチンに極めて類似したアミノ酸組成を持っており、これまで一般的な酵素法では成し得なかった高純度精製法により製造しました。

エラスチンの中に存在する特有のアミノ酸である

「**デスマシン**」「**イソデスマシン**」はエラスチンの純度を評価する上でもっとも重要でこれらが多いほど高純度を示します。



《一般製品との違い》

○安心安全な**国産豚の大動脈**を原料として使用しています。

○豚由来エラスチンのアミノ酸組成は**ヒトエラスチンと極めて類似**しており、その効果が期待されます。

○**九州工業大学との共同研究**により、市場トップクラス(※)の純度をもつ水溶性エラスチンです。

※アミノ酸組成に基づく原料メーカー基準

○水などにさらっと容易に溶け、加熱してもすぐに変性することはありませんので、素材としての幅が広がります。

《安全性試験》

○ヒト試験（8 4 日間摂取による安全性試験）

○ラットにおける単回経口投与毒性試験

○復帰突然変異試験（A m e s 試験）

○ラットにおける反復投与毒性試験

《ファームエラスチンは様々な商品に利用可能です》

水に溶け、熱にも強いので、ドリンクやサプリメントなど健康食品の素材として幅広くご活用いただけます。

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