

国産「すっぽん内臓エキス末」



品質規格(暫定)

原料	すっぽん内臓 (肝臓、卵巣、精巣など)、 デキストリン
水分	10%以下
一般生菌数	3.0×10 ³ 個/g 以下
大腸菌群	陰性

分析試験

分析試験項目	結果
エネルギー	342kcal/100g
たんぱく質	64.0g/100g
脂質	0.1 未満 g/100g
炭水化物	21.4g/100g
食塩相当量	1.25g/100g
水分	9.8g/100g

株式会社テクノサイエンスに拠る
※ロットによって若干差異がございます事をご了承下さい。

出荷形態

内容量 : 1kg
賞味期限 製造日より2年(暫定)
保管条件 : 乾燥した冷暗所にて保管。

原料特性

●栄養補助食品 ●一般食品

すっぽんは昔から滋養に良いものとして食されてきた歴史があります。現在でもすっぽん鍋として親しまれているほか、栄養ドリンクやサプリメントとしても幅広く食されています。

食されるのはすっぽんの肉やエンペラと呼ばれる部分が多く、サプリメント原料としてはそこへ爪や甲羅が加わります。

しかし当社では、すっぽんを加工する際に廃棄される肝臓などの内臓を集め、食品原料として使いやすいエキス末の開発を進めています。

【アミノ酸含有量】

分析試験項目	結果
イソロイシン	2700 mg/100g
ロイシン	4500 mg/100g
リジン	4600 mg/100g
メチオニン	980 mg/100g
シスチン	680 mg/100g
フェニルアラニン	2500 mg/100g
チロシン	790 mg/100g
スレオニン	2800 mg/100g
トリプトファン	620 mg/100g
バリン	3500 mg/100g
ヒスチジン	1500 mg/100g
アルギニン	980 mg/100g
アラニン	4100 mg/100g
アスパラギン酸	5200 mg/100g
グルタミン酸	8300 mg/100g
グリシン	5300 mg/100g
プロリン	4000 mg/100g
セリン	4200 mg/100g