

# COLLAGEN POWDER SS/SB

～加工食品の利用に適したタンパク源 低分子ペプチド～

## コラーゲンパウダーSS/SB

- 魚(鱗)由来コラーゲンペプチド
- タンパク質含量90%以上
- タイ製造
- 低分子(平均分子量1,500以下)

～吸収されやすく、体感性が期待できる

### ● タンパク質の一種であるコラーゲン

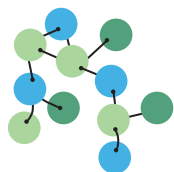
#### コラーゲンとは

人間の身体のタンパク質のうち約30%を占めるのがコラーゲンといわれております。肌だけでなく、骨や血管にも多く含まれています。コラーゲンは、組織や細胞を繋ぎ合わせる接着剤のような役割があり、体の形成や機能の正常化に不可欠な成分です。

#### コラーゲンペプチドとは

ゼラチンより分子量が小さいため、水に溶けやすく、冷えても固まりません。そのため、様々な加工食品に使用することができ、タンパク質摂取用途として注目されつつあります。また、美容効果以外にもケガ予防や回復などの効果も期待できます。

#### タンパク質



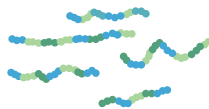
アミノ酸が  
つながったもの

#### コラーゲン



タンパク質の一種  
多くのアミノ酸に  
よって三重らせん構造  
をつくっている

#### ゼラチン



コラーゲン分子に  
熱を加えることで  
らせん状を解き、  
バラバラにした状態

#### コラーゲン ペプチド



ゼラチンを  
さらに小さく  
加水分解・酵素分解  
したもの

#### アミノ酸



人体のタンパク質を  
形成する有機化合物で、  
タンパク質の最小単位

### ● コラーゲンペプチドをタンパク補給源として使うメリット

メリット  
1

高分子のタンパク質に比べ、水に溶けやすく、消費者、加工業者双方にとっての利便性が高い。

メリット  
2

コラーゲンに対する消費者の認知度が比較的高く、訴求力が高い。

メリット  
3

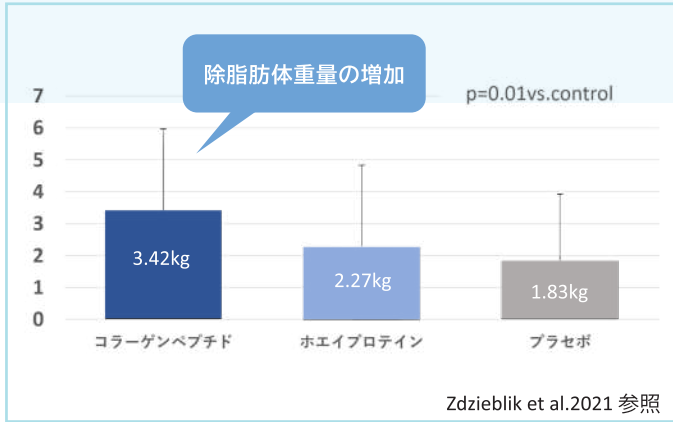
低分子のペプチドであることから、吸収性が高くそれによる体感性が期待できる。

# COLLAGEN POWDER SS/SB

## ● 低分子コラーゲンペプチドの優位性

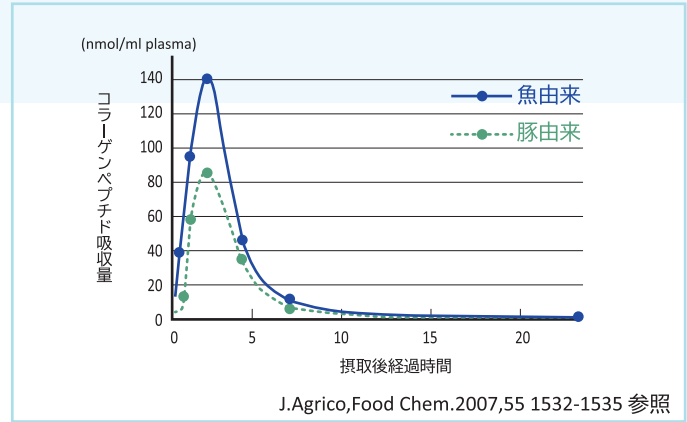
### △除脂肪体重の変化 (kg)

- ・男性97名を対象に12週間  
レジスタンス運動（筋肉に繰り返し抵抗かける）を実施
- ・60分の運動を週3回（少なくとも中1日を空ける）



### コラーゲンペプチドの血中への吸収量の比較

- ・魚、豚皮由来とも平均分子量5,000
- ・6名の平均値 クロスオーバー試験



## ● コラーゲンペプチド配合の加工食品例



...etc

▶ 様々な食品形態でコラーゲンペプチドの配合が可能です！

## ● 製品規格

項目	製品情報	
	コラーゲンパウダー SS	コラーゲンパウダー SB
外観	白色～淡黄色の粉末	白色～淡黄色の細粒
臭い	僅かに特有のにおいがある	
水分	8% 以下	
蛋白質含量 (N×5.55)	90% 以上	
灰分	2.0% 以下	
pH(10% 溶液)	5.5 ~ 7.0	
重金属 (Pb)	20ppm 以下	
ヒ素 (As203)	2ppm 以下	
一般生菌数	3,000 個 /g 以下	
大腸菌群	陰性	
推奨摂取量	1.0g ~ 10.0g / 日	
アレルギー表示	表示を推奨する品目に該当「ゼラチン」	
遺伝子組み換え	遺伝子組み換えでない	
動物由来原料	原料として魚鱗を使用している	
原材料表示例	コラーゲンペプチド (ゼラチン分解物)	
◆ 包装	SSの場合 15kg, SBの場合 20kg	
◆ 包装形態	SSの場合 クラフト袋 SBの場合 段ボールケース	
◆ 保管方法	冷暗所、湿度の低いところで保管してください	
◆ 品質保証期間	製造後3年 (ただし、未開封の状態)	
◆ 品質管理	ロット毎に製品検査	

2024/03 版

