

COLLAGEN POWDER SS/SB

~适合加工食品使用的蛋白质来源 小分子肽~

胶原蛋白粉 SS/SB

☐ 鱼鳞胶原肽

☐ 蛋白质含量90%以上

☐ 泰国制造

☐ 低分子量 (平均分子量1,500以下)

~ 容易被吸收,可以期待体感性

●胶原蛋白,一种蛋白质

什么是胶原蛋白？

据说胶原蛋白约占人体蛋白质的30%。

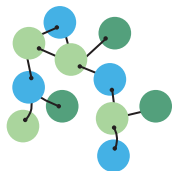
它不仅存在于皮肤中，还存在于骨骼和血管中。

胶原蛋白具有连接组织和细胞的粘合剂的作用，是身体形成和功能正常化不可缺少的成分。

什么是胶原肽？

因为分子量比明胶小，所以容易溶于水，即使冷却也不会凝固。因此，可用于各种加工食品，作为蛋白质摄取用途而受到关注。另外，除了美容效果以外，还可以期待预防受伤和恢复等效果。

蛋白质



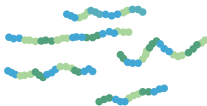
氨基酸连接

胶原蛋白



一种蛋白质
由很多氨基酸连接形成了三螺旋结构

明胶



通过对胶原蛋白分子加热，螺旋状被解开，使其处于分散状态

胶原蛋白肽



经水解/酶解让明胶分解得更小

氨基酸



形成人体蛋白质的有机化合物，蛋白质的最小单位

●使用胶原蛋白肽作为蛋白质补充来源的好处

优点
1

与高分子蛋白质相比，它更容易溶于水，对消费者和加工厂都很方便。

优点
2

消费者对胶原蛋白的认知度较高，号召力较强。

メリット
3

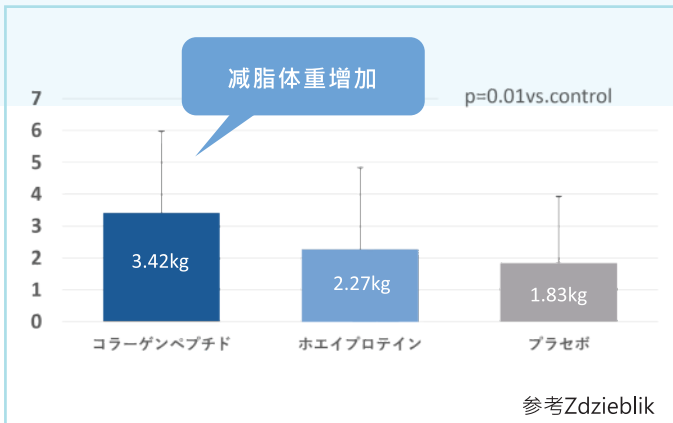
由于它是一种低分子肽，因此具有高吸收性，因此可以期待体感效果

COLLAGEN POWDER SS/SB

● 小分子胶原肽的优势

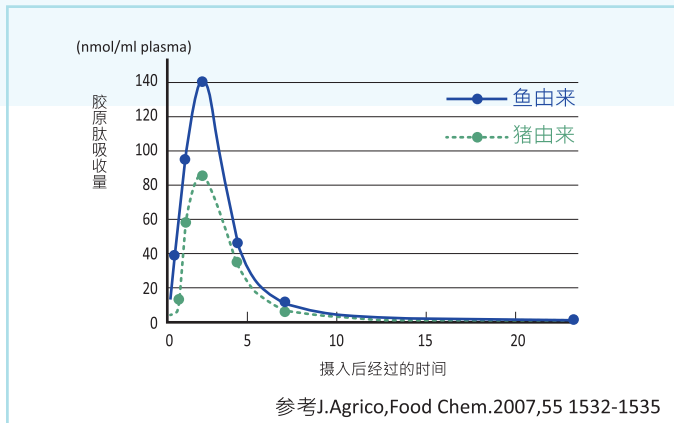
△减脂体重变化 (公斤)

- 以97名男性为对象12周进行抵抗运动 (反复抵抗肌肉)
- 每周3次60分钟的运动(至少空出1天)



胶原肽在血液中吸收量的比较

- 来自鱼和猪皮的平均分子量均为5,000
- 6人平均值交叉测试



● 含有胶原肽的加工食品实例



...etc

各种食品形态都可以配合胶原蛋白肽！

● 产品规格

项 目	胶原蛋白粉SS	胶原蛋白粉SB
外观	白色至淡黄色粉末	白色至淡黄色细颗粒
气味	有些许特殊的气味	
水分	8%以下	
蛋白质含量(N×5.55)	90%以上	
灰分	2.0%以下	
pH值 (10%溶液)	5.5 ~ 7.0	
重金属 (Pb)	20ppm以下	
砷(As2O3)	2ppm以下	
一般活菌数	3,000 个/g以下	
大肠菌群	阴性	
推荐摄入量	1.0g ~ 10.0g/天	

产品信息	
过敏原信息	属于推荐标识的品种“明胶”
转基因	非转基因
动物由来原料	使用鱼鳞作为原料
原材料	胶原蛋白肽 (明胶分解物)

- ◆ 包 装 备 : SS 15公斤 · SB 20公斤
- ◆ 包 装 形 态 : SS纸袋
SB纸板箱
- ◆ 存 储 方 法 : 请存放在阴凉、阴暗、湿度低的地方
- ◆ 保 质 期 : 制造后3年 (未开封)
- ◆ 品 质 管 理 : 每批产品检验

2025/02 版



ビーエイチエヌ株式会社
Beauty Health Nutrition

詳しくはホームページで。www.bhn.co.jp
〒101-0054 東京都千代田区神田錦町1-16
TEL.03-5281-5661 FAX.03-5281-5662

