
豚皮由来コラーゲンペプチドの提案

SOLUGELの提案書

日本ピュアフード株式会社

機能性素材営業部

高品質×価格×安全の最適なバランス

品質面



顧客満足の
最大化

- 要因1 原料の鮮度管理
- 要因2 イオン交換機等の濾過方法(技術面)
- 要因3 主に一次抽出(ハイブルームのゼラチン)を使用(SOLUGELのみ)

安全面

要因1 高い品質管理を裏付ける認証資格によりグローバルなニーズに対応できる。
(認証資格) HACCP、ISO 9001、FDA、EDQM(欧州医薬品品質管理理事会適応 等

価格面

- 要因1 豚皮原料の調達力
- 要因2 効率的な生産
- 要因3 立地環境を活かした製法
- 要因4 情報把握力(情報ネットワーク)

SOLUGELの3つの強み

臭いが少なく、味が良い。
高品質な豚皮コラーゲンペプチドのご提案！

一次抽出

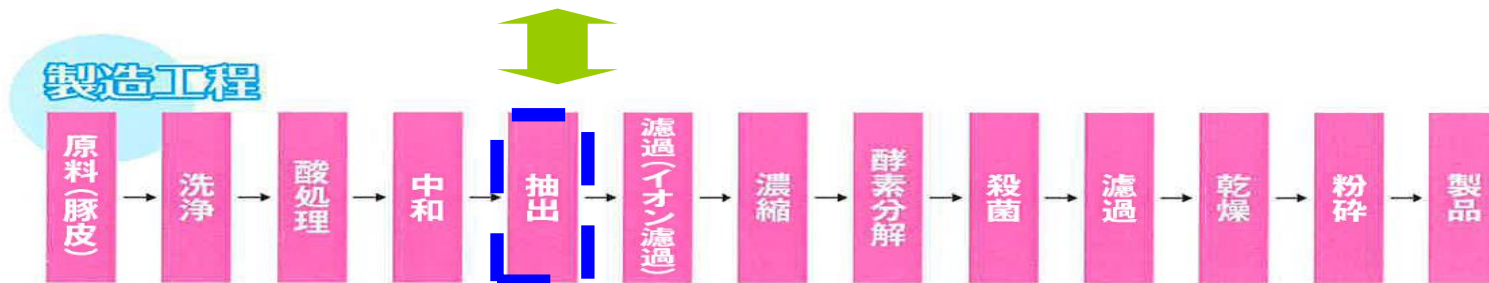
ハイ・ブルームゼラチンの使用

SOLUGELは、一次抽出によるハイブルームゼラチンを使用しており、「臭いの低臭化」を実現致しました。

ハイブルームゼラチンとは→ゼラチンは、一般的に、約6回程度抽出されます。

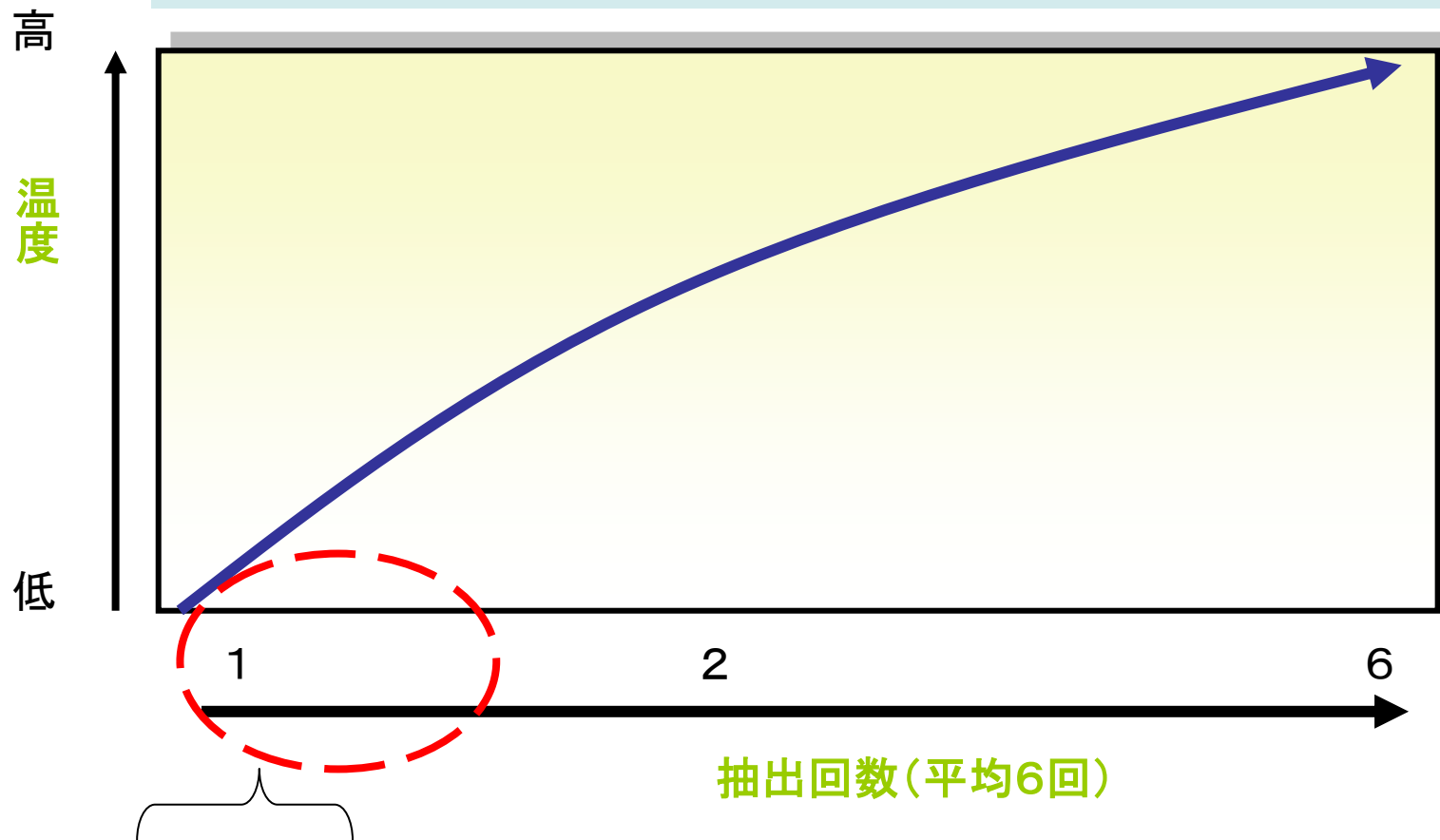
最初は低い温度で抽出を始め、徐々に高温にして、ゼラチンを抽出します。一般に最初の方で抽出されたゼラチンは、ゼリー強度が高く(ハイブルーム)、品質ダメージが少ない風味の良いゼラチンが抽出されます。一方では、抽出回数を重ねたゼラチン程、熱等のダメージにより、風味等の品質が低下します。

SOLUGELは、主に初期段階の低温度で抽出した品質のよいゼラチンを使用しております。(主に一次抽出ハイブルームゼラチンの使用※自社定義)



SOLUGELは、低臭で溶解性が良い為、ドリンクやパウダー製品等様々な用途にご使用いただけます。

一次抽出につきては(以下イメージ図)



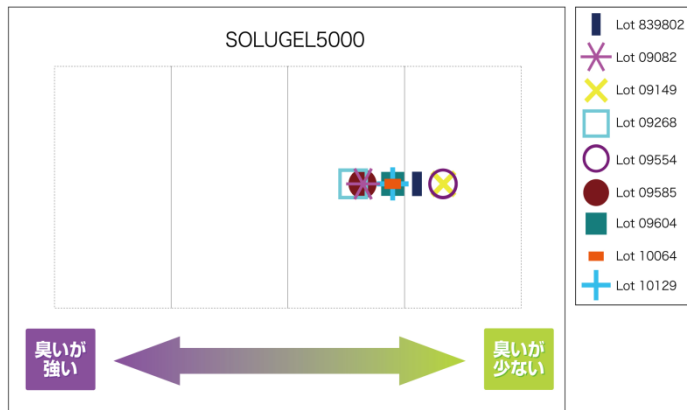
一次抽出 (First extraction) =
ハイブルームゼラチン

一番絞り≡一次抽出≡ハイブルーム≡低温処理したハイブルームのゼラチンをメインで使用→よって、臭いが少なく、味の良いコラーゲンペプチドとなります。

徹底した品質管理

ロット管理面

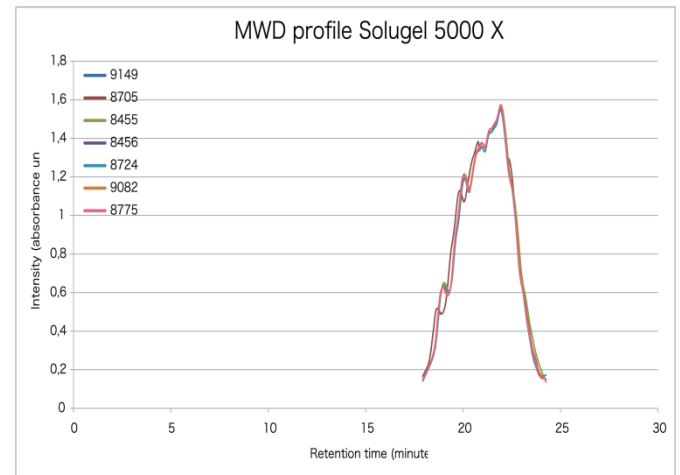
臭いのばらつきが少ない



PBゼラチン社官能評価より

分析面

分子量のばらつきが少ない



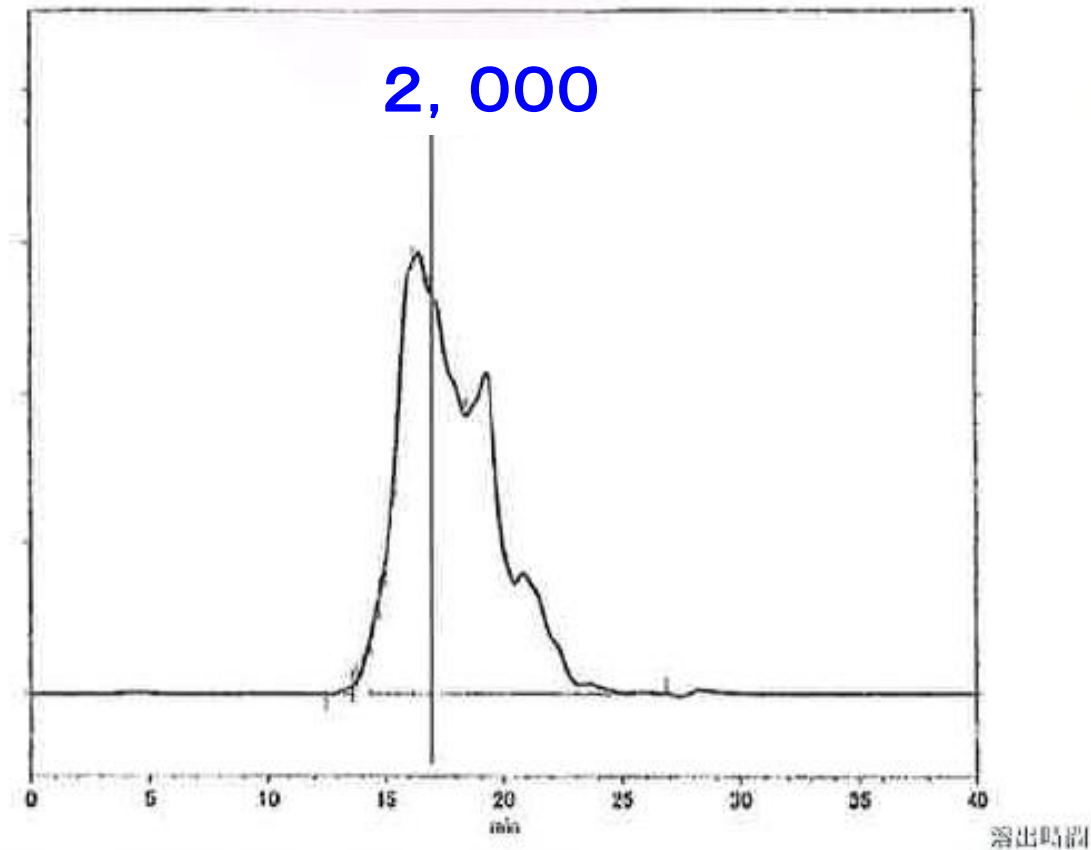
PBゼラチン社分析結果より

厳格な商品の生産体制を構築し、更に厳格な品質マネジメントにより、**品質のバラツキ**が少ない商品を生産しております。

SOLUGELの平均分子量

測定結果

平均分子量 2,000



分子量	分布割合
10,000以上	0.2%
9,000~10,000	0.1%
8,000~9,000	0.2%
7,000~8,000	0.7%
6,000~7,000	1.4%
5,000~6,000	1.8%
4,000~5,000	4.8%
3,000~4,000	13.3%
2,000~3,000	15.1%
1,000~2,000	26.5%
1,000以下	35.9%

測定：日本食品油脂検査協会 データ解析：弊社にて行ない、平均分子量を算出

SOLUGELは、溶解性に優れております。

溶解性の比較

投入直後

投入30秒後

15秒攪拌後

攪拌後1分

豚由来
コラーゲン



例) 魚由来
コラーゲン



豚由来コラーゲンの方が投入直後から溶け始めました。

よって、豚由来コラーゲンの方が溶解性に優れております！

SOLUGELの規格書

規格値

<u>項目</u>	<u>値</u>	<u>分析方法</u>
蛋白質	91%以上	ケルダール法
灰分	2%未満	550°C
炭水化物	0.5%未満	アンスロン硫酸法
脂質	0.05%未満	高速液体クロマトグラフィー
pH	5.0~6.5	10%、25°C
平均分子量	約2,000	
一般生菌数	1,000/g以下	USP
大腸菌	陰性	USP
サルモネラ	陰性	USP

※上記規格値は測定方法により数値が変わる事があります。

仕様

包装形態	20kgクラフト袋
形状	パウダー品
保存条件	冷暗所
賞味期限	製造後5年