

国産「ファームエラスチン」



品質規格

原材料名	豚大動脈血管
外観・性状	パウダー／白～淡黄色
水分	8%以下
たんぱく質	68g以上
灰分	20%以下
Ph	7.0～7.5
一般生菌数	3,000個/g以下
大腸菌群	陰性
デスモンシン+イソデスモンシン	平均2.0g

分析試験

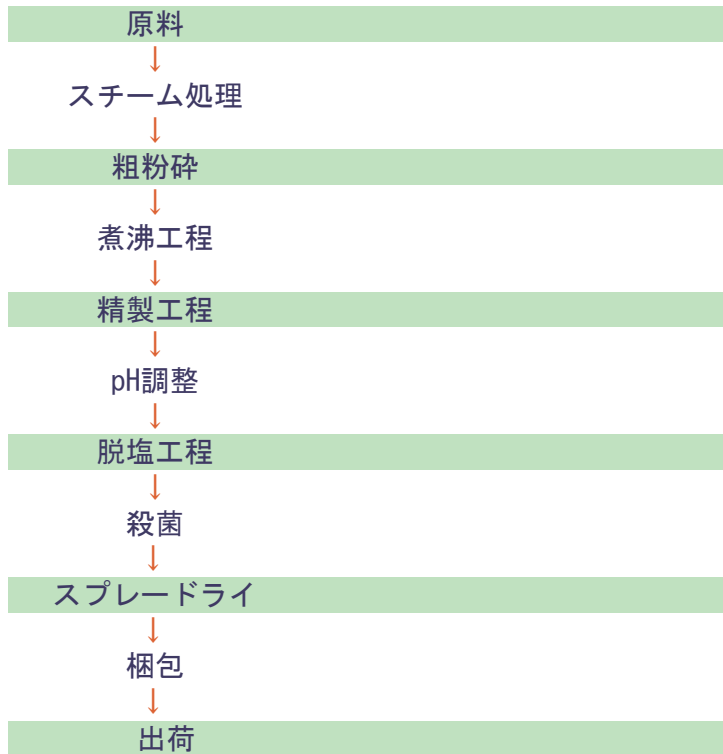
分析試験項目	結果
エネルギー	359 kcal/100g
たんぱく質	88.8 g/100g
脂質	0.1 g未満/100g
炭水化物	1.0 g/100g
ナトリウム	1.32 g/100g
水分	6.1 g/100g
灰分	4.1 g/100g
デスモンシン+イソデスモンシン	1.0 g/100g

※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。

出荷形態

内容量 : 500g×4袋
 賞味期限 : 製造日より24ヶ月（未開封）
 保存条件 : 直射日光・高温多湿を避け、冷暗所で保存。
 ※吸湿性があるため、開封後は必ず密閉し、お早めにご使用ください。

製造工程



原料特性

●栄養補助食品 ●食品素材

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ノ主要構成成分であるコラーゲンなどは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、細胞壁や項靱帯、肺、皮ふなど弾力性・伸縮性が必要とされる組織に多く分布しており、紫外線・ストレス・加齢などが原因で減少することが知られています。

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。減少するとシワの原因にもなると言われています。

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。