



超低分子コラーゲンペプチドのご紹介

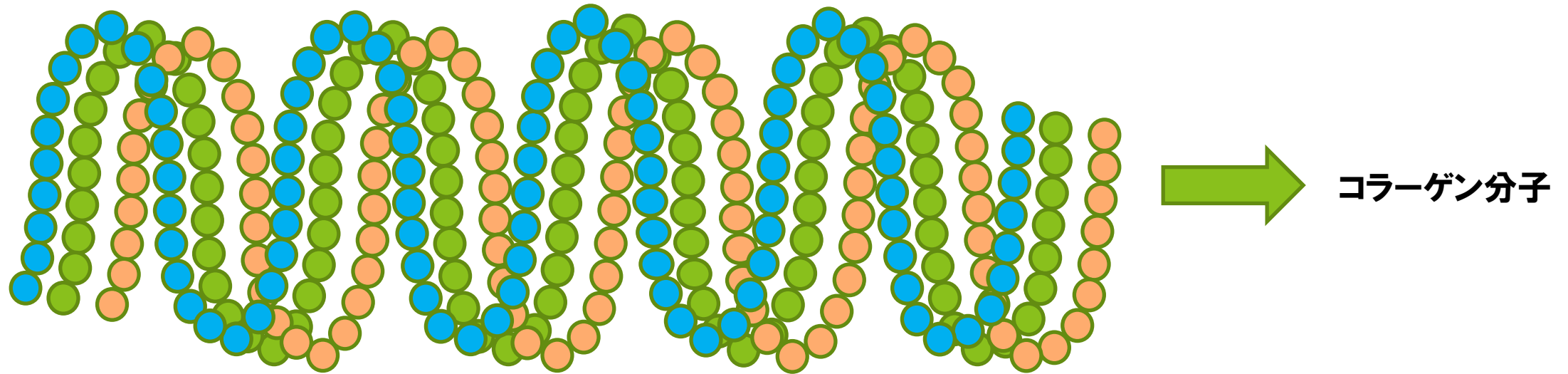




コラーゲンについて

- コラーゲンは、主に脊椎動物の真皮や、靭帯、骨、軟骨などを構成するタンパク質の一つです。ヒトを例にとると体内に存在しているコラーゲンの総量が全タンパク質のほぼ30%を占める程多く、我々の生活にとっていかに重要な栄養素であるかが分かります。
- 加齢により生体内のコラーゲン製造が鈍くなると、シミ・シワ等の肌トラブルや、関節痛等が引き起こされる可能性があります。このような問題を解決する為に、コラーゲンの性質を生体内で吸収されやすい可溶性にし、食品として摂取する事が大切です。

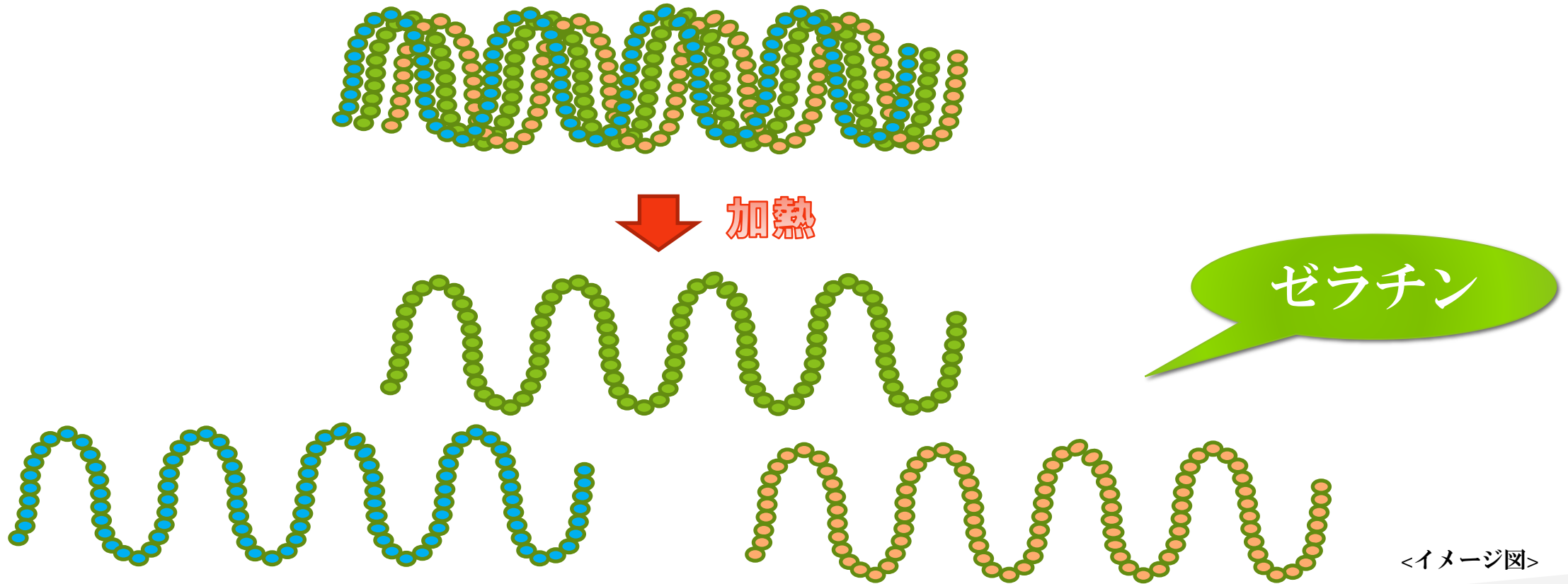
コラーゲンは生体内でどのように吸収されるのか？



<3重らせん構造イメージ図>

コラーゲンは、タンパク質を構成するアミノ酸1,000個程度が1本のらせんを形成し、これが3本合わさって3重らせん構造になったものです。生体内では棒状の分子の形で存在します。生体内でこのコラーゲン分子が繊維状となり、真皮や骨等を構成しますが、この3重らせん構造は食物から摂取した場合、水に溶けず、消化し難いという特徴があります。

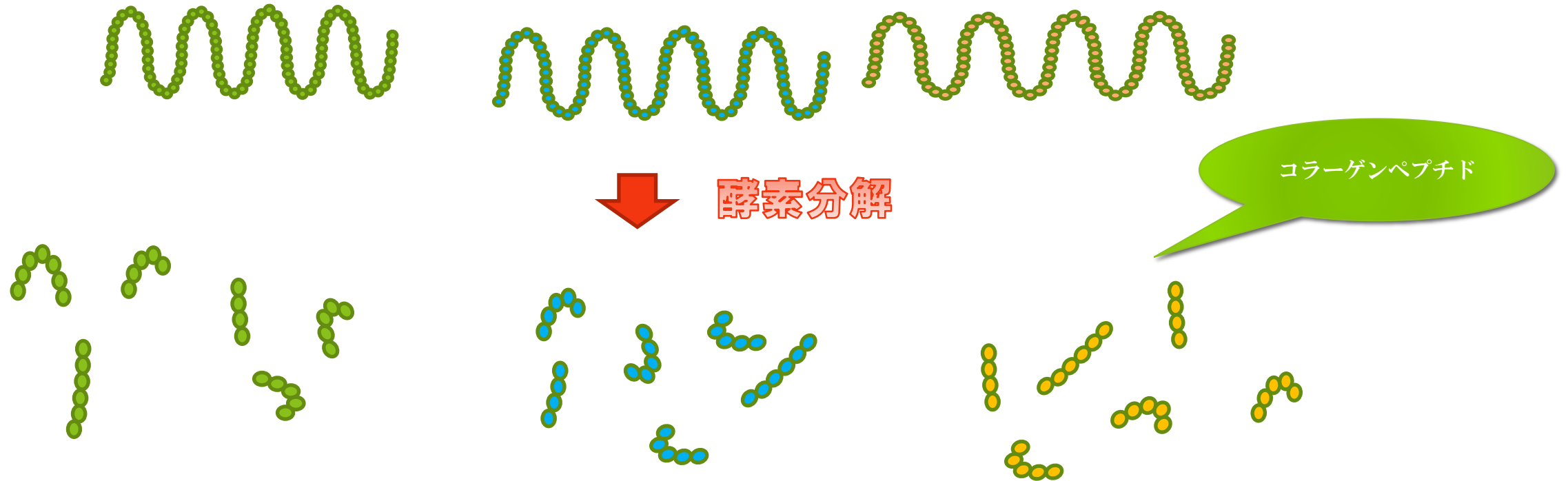
弊社のコラーゲンペプチドの生体内作用①



<イメージ図>

前述の、水に溶けず消化し難いコラーゲン繊維を吸収し易くする為、段階的に低分子化を行います。先ずコラーゲンの3重らせん構造を加熱により崩壊させ、ゼラチンの状態にします。ゼラチンはアミノ酸1,000個程度が結合している点は同じですが、水に溶けやすく、冷えるとゼリー状になります。

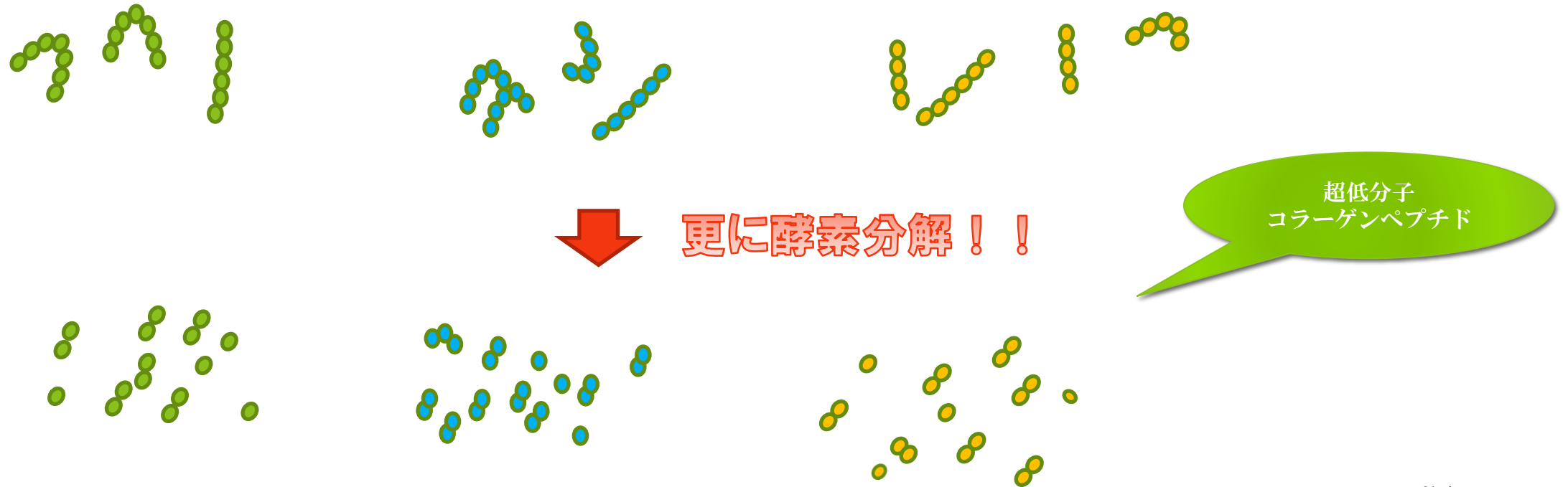
弊社のコラーゲンペプチドの生体内作用②



<イメージ図>

次に、ゼラチンを更に生体内で消化し易くする為、酵素分解を行います。酵素分解はアミノ酸が連なるゼラチンのひもを切断する工程で、分解された状態を一般的にコラーゲンペプチド（低分子コラーゲン）と呼びます。分子量にして1,000～3,000程度です。

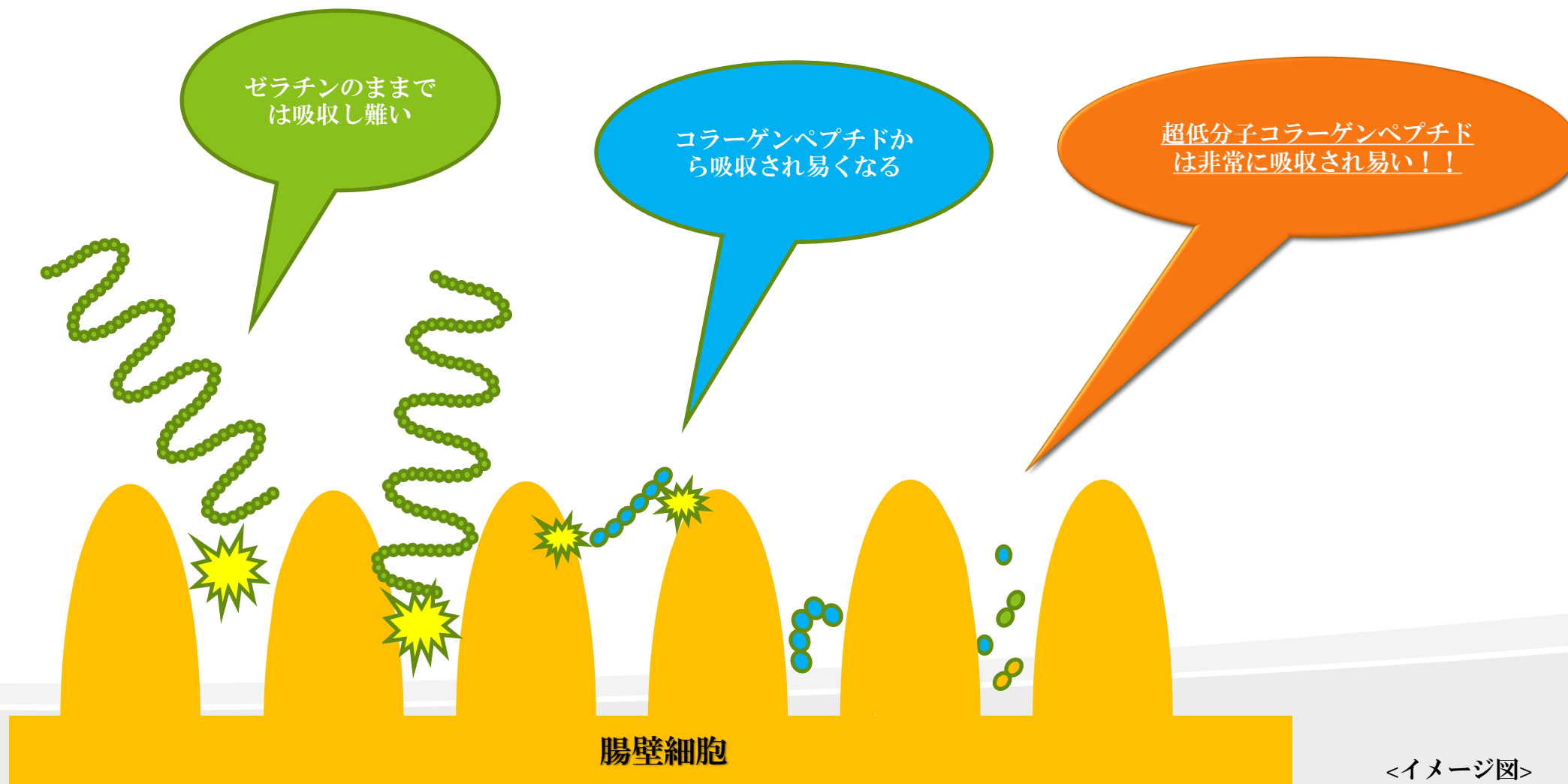
弊社のコラーゲンペプチドの生体内作用②



<イメージ図>

弊社の超低分子コラーゲンは、独自製法で前述のコラーゲンペプチドを更に酵素分解し、超低分子化致しました。この状態のコラーゲンは生体内での吸収が非常に良く、タンパク質を構成するアミノ酸も効果的に代謝へと利用される為、通常食品から摂取して得られるコラーゲンと比較すると即時の生体活性が期待出来ます。

弊社のコラーゲンペプチドの生体吸収イメージ



超低分子コラーゲン摂取によるメリットまとめ

- 独自技術による超低分子化。
- 生体への吸収を向上。
- 魚由来の原料。安心、安全。
- コストパフォーマンスに優れる。
- サプリメントをはじめ、一般食品への添加も可能。

