

---

豚皮由来コラーゲンペプチドの提案

---



ITAL社顆粒コラーゲンの提案書

---

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

顧客満足の  
最大化

## 品質面

- 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 一次抽出(ハイブルームのゼラチン)を使用  
→ゼラチンの生産量の約15%程度の抽出量

## 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)ISO 9001, 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(現地で顆粒加工)
- 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)

ITAL社コラーゲンの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

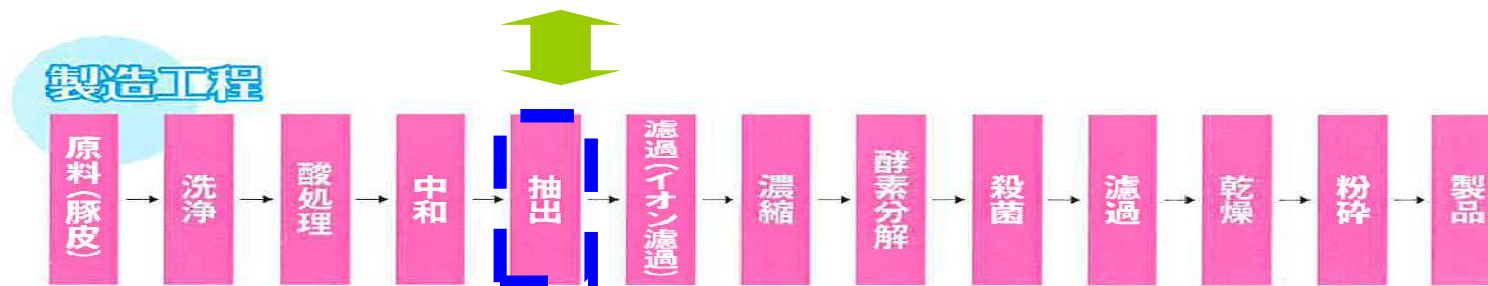
## ハイ・ブルームゼラチンの使用

ITAL社コラーゲンは、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。

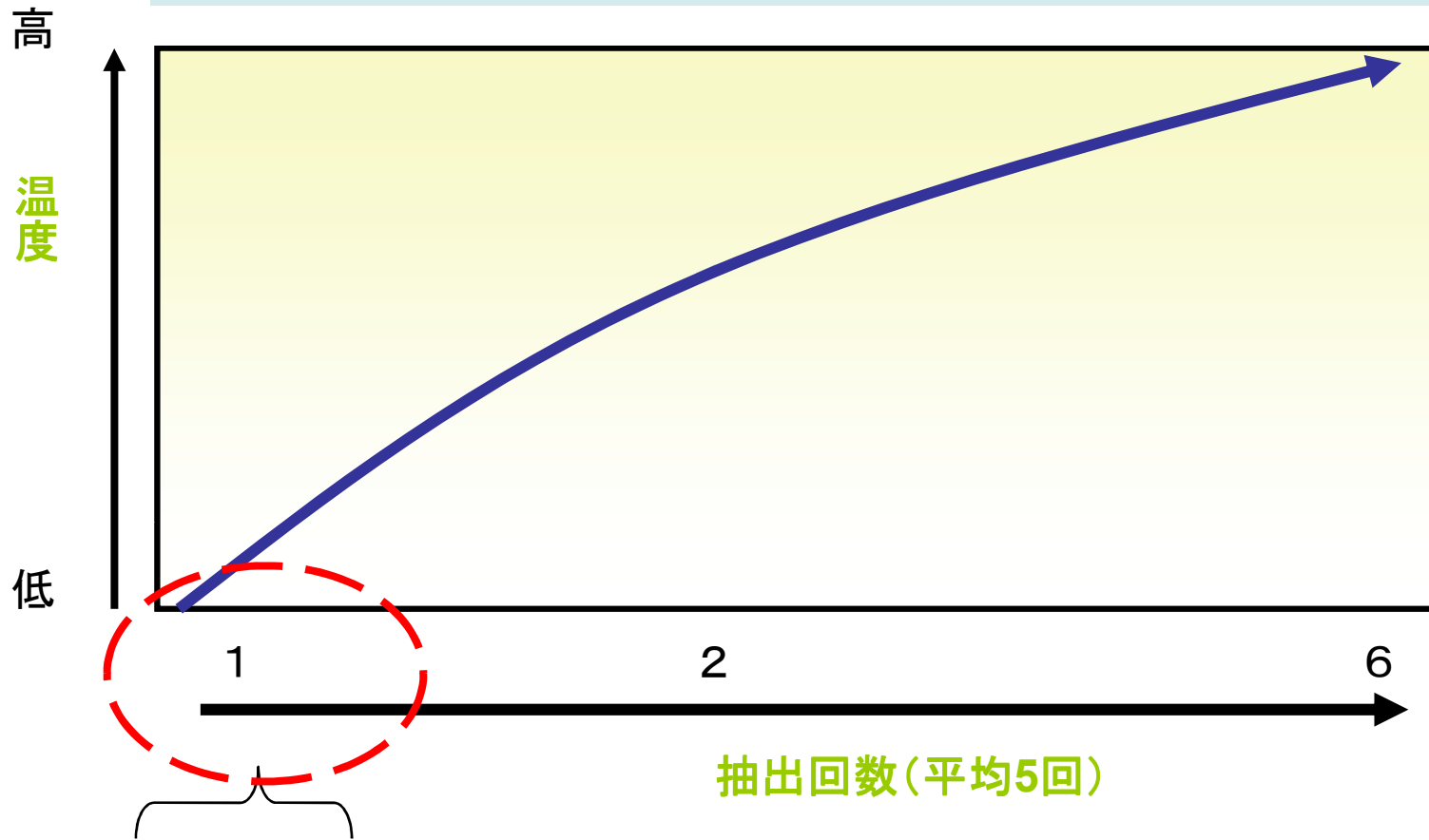
最初は低い温度で抽出を始め、徐々に高温にして、ゼラチンを抽出します。一般に最初の方で抽出されたゼラチンは、ゼリー強度が高く(ハイブルーム)、品質ダメージが少ない風味の良いゼラチンが抽出されます。一方では、抽出回数を重ねたゼラチン程、熱等のダメージにより、風味等の品質が低下します。

ITAL社コラーゲンは、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。(一次抽出ハイブルームゼラチンの使用※自社定義)



ITAL社コラーゲンは、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。

## 一次抽出につきてまして(以下イメージ図)

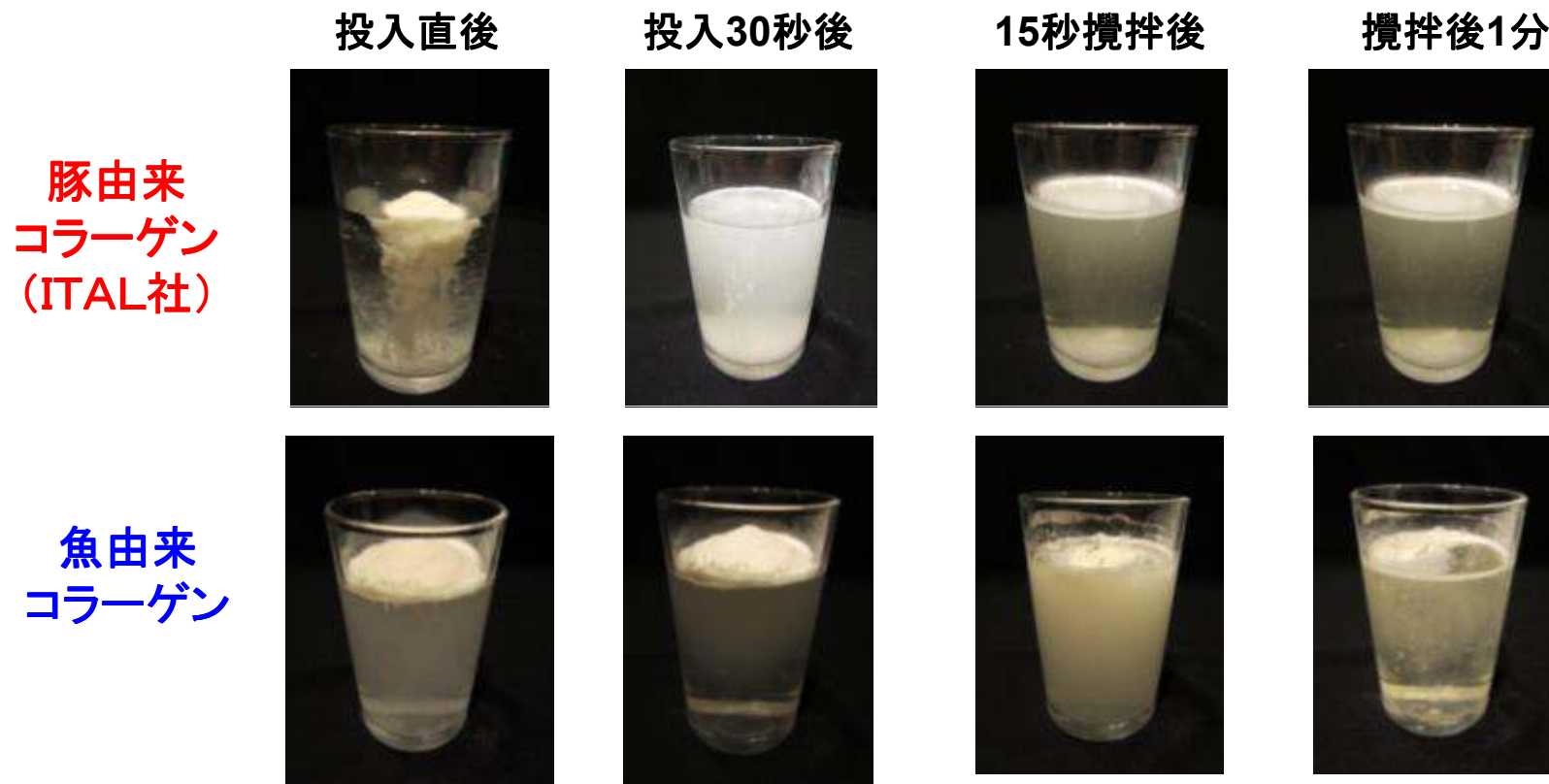


一次抽出 (First extraction) =  
ハイブルームゼラチン

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のみ使用 → 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。

ITAL社で自社工場で、効率的に、造粒加工をしております。

## 溶解性の比較



ITAL社豚皮顆粒コラーゲンは、溶解性に優れております。

最後に

本素材を使用した消費者向け製品への表示については、健康増進法や薬事法等の関連法規に従うようご注意願います。