

KOYO KRILL OIL Series

コーヨークリルオイル

● クリルオイルとは

エビに似た動物プランクトンであるオキアミ(クリル)から抽出されたオイルです。オキアミは、 ω 3脂肪酸(EPAやDHA)、リン脂質、アスタキサンチンの栄養素を豊富に含んでおり、血流改善やダイエットサポート、脳機能維持などの分野で注目されている素材です。

● コーヨークリルGTの製造方法

「コーヨークリルGT」三陸地域で水揚げされたイサダ(ツノナシオキアミ)を原料に、タンパク分解後、濾過・濃縮工程を経て製造されます。水揚げから最終加工まで全て国内で行われた純国産です。また、8-HEPEを規格化した世界的にも珍しい素材です。



コーヨークリルGT

● 製品規格

項目	品名	コーヨークリルGT
起源		ツノナシオキアミ(イサダ)
外観		濃赤褐色の粘性のあるオイル
リン脂質		20.0%以上
オメガ3脂肪酸		25.0%以上
EPA(エイコサペンタエン酸)		15.0%以上
DHA(ドコサヘキサエン酸)		6.0%以上
8-HEPE(8-ヒドロキシエイコサペンタエン酸)		1,000ppm以上
アスタキサンチン		1,000ppm以上 ^{a)}
過酸化物質		2mEq/kg以下
トランス脂肪酸		0.3%以下
一般生菌数		300個/g以下
大腸菌群		陰性
無機ヒ素		0.5ppm以下
カドミウム		0.1ppm以下
水銀		0.1ppm以下
鉛		0.1ppm以下
荷姿		1kg PEボトル

a) 遊離型アスタキサンチン(エステル型アスタキサンチンを遊離型に分解したもの)

▶ 三陸で水揚げしたイサダ
(公益財団法人)岩手生物工学研究センター提供



● 保存方法

10℃以下の冷暗所にて要冷蔵

● 賞味期限

3年間(未開封時)

● 原材料表示例

イサダオイル、クリルオイル、クリルエキス、ツノナシオキアミ油

 甲陽ケミカル株式会社

■ 東京: 〒101-0052 千代田区神田小川町1-10-3
TEL: 03-5244-4235/FAX: 03-5244-4236
■ 大阪: 〒530-0051 大阪市北区太融寺町1-17-9F
TEL: 06-6365-1666/FAX: 06-6365-1757
■ 境港: 〒684-0046 鳥取県境港市竹内団地217
TEL: 0859-45-3086/FAX: 0859-45-3087

URL <http://www.koyochemical.jp/>

2010