

mz ポークコラーゲンペプチド

mz チキンコラーゲンペプチド

冷凍保存
5kg×4/cs

別荷姿(100g, 500g)もございます
ポークコラーゲンスープ 100g, 500g / チキンコラーゲンスープ 100g, 500g

コラーゲンとは

皮膚や骨の主要なたんぱく質で、体内のたんぱく質の約1/3を占めています。
ハリと弾力を与えてみずみずしく健康的な肌を保ち、身体や臓器の枠組みを保つ役割を持っています。

丸善のコラーゲンペプチドの特長

● トレース管理された 国産原料100%

半世紀以上培った『畜産原料の調達能力』を活かし、
トレース管理された国産原料だけを使用しています。



● 酸・アルカリ不使用の 熱水抽出

半世紀以上培った『畜産エキスの抽出技術』を活かし、
酸・アルカリ不使用の熱水抽出で生産しています。



● 膨潤溶解不要、 使いやすい液体タイプ

ゲル化しない液体タイプで水分の代わりとして使用することができ、様々なものに添加可能です。
本品4gでコラーゲンを1000mg摂取できます。



● 吸収率の良い コラーゲンペプチド

一般的なコラーゲン・ゼラチンとは違い、分子量が小さく吸収率の良いコラーゲンペプチドです。



使用方法と添加効果



ドレッシング・調味料
→ 15~25%添加

- ◆ コク味の付与による減塩
- ◆ 付加価値の付与



パン・麺など
→ 5~15%添加

- ◆ コク味・調理感の付与
- ◆ 付加価値の付与

※加熱条件・加水量等の調整が必要です。



ラーメンスープ
→ 5~10%添加

- ◆ コク味・調理感の付与
- ◆ 塩カドを低減
- ◆ 付加価値の付与

商品名	mz ポークコラーゲンペプチド	ポークコラーゲンスープ 500g	ポークコラーゲンスープ 100g	mz チキンコラーゲンペプチド	チキンコラーゲンスープ 500g	チキンコラーゲンスープ 100g
商品コード	0124313	0124324	0132055	0124333	0132038	0132056
荷姿	5kg×4袋	500g×20袋	100g×60袋	5kg×4袋	500g×20袋	100g×60袋
性状	淡黄色の液体			淡黄色の液体		
保管条件	冷凍(-18℃以下)保管			冷凍(-18℃以下)保管		
賞味期限	製造日より720日			製造日より720日		
主な原材料	ポークエキス			チキンエキス		
加工地	山形県鶴岡市			山形県鶴岡市		
規格値	Brix 38.0~42.0% pH 5.8~6.8 粗蛋白 32.0~37.0%			Brix 40% pH 5.9~6.9 粗蛋白 30.8~35.8%		
表示例	ポークコラーゲンペプチド、ポークエキス等			チキンコラーゲンペプチド、チキンエキス等		
その他	コラーゲン量：25%以上 ※実測値ヒドロキシプロリン含量3.72/100g 分子量：2000以下 由来原料：豚足（国産）			コラーゲン量：25%以上 ※実測値ヒドロキシプロリン含量3.82/100g 分子量：2000以下 由来原料：鶏足（国産）		