Creative Enzymes®

鶏骨コラーゲン

Cat. No. CEFX-086

Lot. No. (See product label)

はじめに

□明	鶏骨コラーゲンは、鶏の軟骨、骨、組織に自然に存在するタンパク質です。鶏骨コラーゲンは通常、軟骨から抽出され、注射用溶液やサプリメントとして合成的に製造されます。鶏骨コラーゲンは、タイプIIコラーゲンまたはコラーゲンタイプIIとも呼ばれています。
用途	鶏の骨由来のタイプIIコラーゲンは、ポリペプチド鎖の三重らせん構造から成り立っており、この構造がコラーゲンに優れた□力性と強度を与えます。これは人間の軟骨組織と類似の特性を持ち、関節、骨、皮膚およびその他の組織の正常な機能を維持し、回復させることができます。

製品情報

由来	鶏肉
形態	パウダー
純度	タンパク質 60%; ムコ多糖類 26%

保管・発送情報

保存方法	直射日光を避けて、適切な保管状況下で2年間保管されます。