

酵母発酵ヴィーガンコラーゲン（食品グレード）

Cat. No. CEFX-278

Lot. No. (See product label)

はじめに

概要 コラーゲンは、人間の皮膚、骨、腱、靱帯、軟骨に広く存在する構造タンパク質です。体内の総タンパク質量の30-40%を占め、皮膚の乾燥重量の約70%を占めています。組織の構造と機能を維持するための重要な成分です。現在、40種類以上の脊椎動物から約29種類のコラーゲンが特定されています。コラーゲンは、体内でさまざまな重要な役割を果たしています： 1. 皮膚の健康: コラーゲンは皮膚の主要成分であり、弾力性と水分を維持し、しわや細かい線を減少させ、老化プロセスを遅らせます。 2. 骨と関節の健康: コラーゲンは骨と関節の軟骨の基盤であり、骨の強度と関節の柔軟性を維持し、骨粗鬆症や関節炎などの病気を防ぎます。 3. 創傷治癒: コラーゲンは創傷治癒プロセスにおいて重要な役割を果たし、新しい組織の生成を促進し、治癒プロセスを加速します。 4. 筋肉の修復: 運動後、コラーゲンは損傷した筋繊維の修復を助け、運動能力と回復速度を向上させます。現在、市場には魚由来コラーゲン、牛由来コラーゲン、豚由来コラーゲンなど、多くの種類のコラーゲンが販売されています。酵母発酵ヴィーガンコラーゲンは、酵母発酵を利用した現代のバイオテクノロジーによって生産された植物由来のコラーゲン代替品です。以下の利点があります： 安全性 - 非動物由来 - ウイルスリスクゼロ - 低免疫原性 - アレルゲン性なし - 拒絶反応なし - 無臭 高性能 - 良好な生体適合性 - 動物由来コラーゲンと比較して、抗しわ/抗老化色素/保湿において、1/20の摂取量で優れていることが臨床的に承認されています。

用途 主に3つのセグメントで使用されています：人間の内面の美、機能性食品、スポーツ栄養。高い活性、高い生体適合性、優れた抗老化効果と製品品質を持ち、消費者に愛されています。

製品情報

外形	オフホワイトまたは淡い黄色の顆粒状粉末
形態	粉末
純度	コラーゲン 65-75%

使用法とパッケージング

包装	1kg/袋, 10kg/袋
----	---------------

保管・発送情報

保存方法 製品は湿気と熱から保護されていれば、空気に触れて適度に安定しています。製品は、通常の温度で乾燥した閉じられた環境下で、製造日から少なくとも24ヶ月間、密閉容器に保管することができます。容器はしっかりと閉じておいてください。