Creative Enzymes®

エラスチンペプチド（酵素加水分解）

Cat. No. CEFP-030

Lot. No. (See product label)

はじめに

□明	エラスチンは、主に靭帯（80%）、大動脈（30-50%）、肺（10-25%）、および皮膚（2-3%）に存在する重要な細胞外マトリックスタンパク質で、体の組織や臓器に□力性と引張能力を与えます。その中で、クラブリンはエラスチンの特性を持つ加水分解生成物です。 エラスチンペプチドは、牛または魚からバイオ酵素技術を使用して処理された小分子ペプチドです。原材料は大規模な牛または魚の加工企業から来ており、全プロセスは追跡可能で、品質と安全性が管理されています。 製品の特徴: ● 小分子量 ● 高い熱酸安定性 ● 良好な溶解性
用途	エラスチンは主に食品、化粧品、医□品に使用されます。 1. 美容とスキンケア 抗老化: 皮膚の□性繊維の合成を促進し、しわや細かい線を減少させ、皮膚の□力性と引き締まりを改善します。 保湿: 強力な保湿能力があり、皮膚の水分をロックして乾燥や脱水を防ぎます。 修復: 損傷した皮膚の修復を助け、細胞の再生を促進し、傷跡や色素沈着を減少させます。 2. 医療分野 創傷治癒: エラスチンペプチドは創傷治癒プロセスを加速し、感染のリスクを減少させ、組織の修復を促進します。 組織工学: 組織工学において、エラスチンペプチドはバイオマテリアルの一部として人工皮膚、血管、その他の組織を構築するために使用されます。 抗炎症: エラスチンペプチドは抗炎症効果があり、皮膚の炎症やその他の炎症性疾患の治療に使用できます。 3. 食品と栄養補助食品 栄養補助食品: 栄養補助食品として、エラスチンペプチドは皮膚の健康を改善し、皮膚の□力性と水分量を高めるのに役立ちます。 機能性食品: エラスチンペプチドはさまざまな機能性食品に添加され、食品の栄養価を高め、全体的な健康を促進します。

製品情報

由来	牛または魚
外□	淡い黄色から薄茶色
純度	90% プロテイン
溶解度	水溶性

使用法とパッケージング

包装	1kg、5kg、10kg アルミ箔真空バッグ

保管・発送情報

保存方法	涼しく、通気性があり、乾燥した場所に保管し、直射日光を避けてください。