



食品用卵白素材 ペプチファイン[®]

卵白ペプチドとは

卵白ペプチドは卵白タンパク質を酵素で分解することにより、
低分子化したものです。

ペプチドにすることで卵白タンパク質自体の優れた栄養価に加えて、
アミノ酸でもタンパク質でも見られない様々な機能が現れます。

商品名	用途	表示例※1	保証期間※2 (保存方法)	包装形態
ペプチファイン [®]	健康飲料、健康食品 等	「卵たん白加水分解物 (卵を含む)」、 「卵白ペプチド (卵を含む)」、 「卵白ペプチド (卵を含む)」 など	24 ヶ月 (常温)	1kg×4

※1 本品に含有されるアレルギーに関する特定原材料名：卵

※2 保証期間は製造後未開封状態での期間です (1 ヶ月は 30 日として換算)。



キユーピー株式会社 ファインケミカル本部

本 社 〒150-0002 東京都渋谷区渋谷1-4-13
※2013年10月15日より下記に仮移転
〒182-0002 東京都調布市仙川町2-5-7 仙川キユーポート
大 阪 〒564-0052 大阪府吹田市広芝町10-8
<http://www.kewpie.co.jp/finechemical/>

TEL 03-5384-7779
TEL 06-6369-3388

ペプチファイン®

商品の特徴

キューピーの「ペプチファイン®」は、鶏卵白を独自酵素で低分子化した機能性原料です。ペプチドにすることで、吸収性が高く、優れた体内利用率を実現しました。また、卵白のアミノ酸バランスをそのまま保持しているため、栄養価が高い良質なタンパク素材です。食品の味をそこないよう、独自の製造技術により、苦み・旨みが極力少ない風味を実現しました。平均分子量は約700で、水に透明に溶解します。本品を食品の原料として、幅広くご利用ください。

規格及び分析値一例

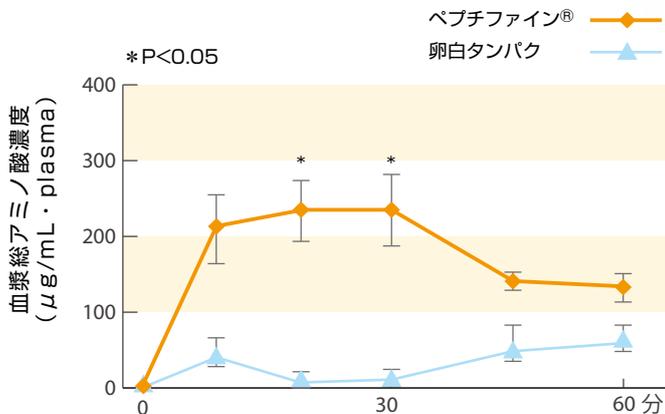
	規 格	分析値一例
性 状	本品は白色～淡黄色の粉末で、わずかに特有のにおいを有する。	適
pH	6.5～8.5	6.9
窒 素	9.0～15.0%	11.3%
乾 燥 減 量	10%以下	5%
重 金 属	10ppm以下	10ppm以下
ヒ 素	1ppm以下	1ppm以下
一 般 生 菌 数	5,000以下/g	10/g
大 腸 菌 群	陰性/0.1g	陰性/0.1g

アミノ酸含量及びアミノ酸スコア一例

	FAO/WHO/UNU アミノ酸評点パターン (1985年) (mg/g窒素)	アミノ酸組成 (mg/g窒素)	評定パターンに対する 割合(%)
ヒスチジン	120	139	115
イソロイシン	180	302	168
ロイシン	410	521	127
リジン	360	438	122
メチオニン	160	212	205
システイン		117	
フェニルアラニン	390	291	139
チロシン		253	
スレオニン	210	312	148
トリプトファン	70	85	122
バリン	220	442	201
アミノ酸スコア		100	



ペプチファイン®の高い吸収性



ペプチファイン®は吸収性が高いことが確認されました。

【試験方法】

ラットに、各試料を1,000mg/kg 経口投与し、継時的に血漿中の総アミノ酸濃度を測定