

「エラスチン食品」品質規格基準 改正箇所

(傍線部分が改正部分)

改 正 後	改 正 前
<p>1 適用範囲 略</p> <p>2 定義 (1)～(3) 略</p> <p>(4) 加水分解エラスチン <u>カツオ等の魚類またはブタ等の哺乳類の血管壁等を加熱処理した後、生じた固形物を塩析して精製し、その固形物に水酸化ナトリウムを加え分解処理を行う。中和後ろ過し不純物を除去後、そのろ液を乾燥し得た粉末を加水分解エラスチンという。</u></p> <p>(5) エラスチンペプチド含有食品 略</p> <p>(6) エラスチン含有食品 <u>「エラスチン含有食品」とは、加水分解エラスチンを原料として用い、その他の原材料を加え食用に適するように加工したもので、加水分解エラスチンの含有量が製品重量の（形状がカプセル形の場合には被包を取り除いた後の内重量）100g 中又は 100ml 中に、50mg 以上であるものをいう。</u></p> <p>3 製品規格 略</p> <p>4 原材料規格 異物の混入が無く衛生的に取扱いがなされているものであり、下記の原材料規格に適合するものであること。</p>	<p>1 適用範囲 略</p> <p>2 定義 (1)～(3) 略</p> <p>(4) エラスチンペプチド含有食品 略</p> <p>3 製品規格 略</p> <p>4 原材料規格 異物の混入が無く衛生的に取扱いがなされているものであり、下記の原材料規格に適合するものであること。</p>

(1) 魚類由来のエラスチンペプチドおよび哺乳類由来のエラスチンペプチド

①定義

ここでいう「魚類由来のエラスチンペプチド」とはカツオ等の魚類の動脈球を用い、一方「哺乳類由来のエラスチンペプチド」とはブタ等の動物の動脈血管を用い、それぞれ次の製造法で調製されたものをいう。

アルカリ性水溶液で洗浄後、加熱する。冷後ろ過し、ろ液を捨て、残渣に酵素を加え処理した後ろ過する。ろ液を脱臭、精製、濃縮・乾燥し、粉末状のエラスチンペプチドを得る。

②～⑧ 略

(2) 魚類由来の加水分解エラスチンおよび哺乳類由来の加水分解エラスチン

①定義

ここでいう「魚類由来の加水分解エラスチン」とはカツオ等の魚類の動脈球を用い、一方「哺乳類由来の加水分解エラスチン」とはブタ等の動物の動脈血管を用い、それぞれ次の製造法で調製されたものをいう。

加熱処理した後、生じた固形物を塩析して精製し、その固形物に水酸化ナトリウムを加え分解処理を行う。中和後ろ過し不純物を除去後、そのろ液を乾燥し加水分解エラスチンを得る。

②外観・性状

本品は白色～淡黄色の粉末または粒状で、わずかに特異なおいがある。本品 0.1 g は水 10 ml に溶ける。

③エラスチンの確認試験

別記 2 エラスチンの確認試験法によるときエラスチンが確認できる。

(1) 魚類由来のエラスチンペプチドおよび哺乳類由来のエラスチンペプチド

①定義

ここでいう「魚類由来のエラスチンペプチド」とはカツオ等の魚類の動脈球を用い、一方「哺乳類由来のエラスチンペプチド」とはブタ等の動物の動脈血管を用い、それぞれ次の製造法で調製されたものをいう。

アルカリ性水溶液で洗浄後、加熱する。冷後ろ過し、ろ液を捨て、残渣に酵素を加え処理した後ろ過する。ろ液を脱臭、精製、濃縮・乾燥し、粉末状のエラスチンペプチドを得る。なお、他の成分は加えないものとする。

②～⑧ 略

④窒素

13.0～16.0 %

⑤エラスチン含有量

デスマシン及びイソデスマシンの各含有量の合計が魚類由来は加水分解エラスチン 100 g 中に 0.1 g 以上を含む。一方、哺乳類由来の加水分解エラスチンはデスマシン及びイソデスマシンの各含有量の合計が加水分解エラスチン 100 g 中に 0.8 g 以上を含む。

⑥純度試験

イ. ヒ素 : As として 1 ppm 以下

ロ. 重金属 : Pb として 20 ppm 以下

ハ. pH (1 %水溶液) : 4.0～7.5

ニ. 水分 : 8 %以下

ホ. 灰分 : 10 %以下

⑦一般細菌数

3×10³ 個/g 以下

⑧大腸菌群

陰性

(3) ゼラチン 略

(4) その他の原材料 略

5 試験方法

規格	試験項目	試験法
3. 製品規格	略	略
4. 原材料規格	③エラスチンの確認試験	略

(2) ゼラチン 略

(3) その他の原材料 略

5 試験方法

規格	試験項目	試験法
3. 製品規格	略	略
4. 原材料規格	(1)エラスチンの確認	略