

私が、豚由来ファームエラスチンに惚れ込んだ理由。

特許との出会いが、「使いたい」を「必ず届けたい」という確信へ変えた。



MY RESEARCH STORY

この原料との出会い

資料を読み、製法や数値を一つずつ調べるほど、「この原料を使いたい」という思いが確信へ変わっていきました。

THE TURNING POINT

特許第6712014号

水溶性エラスチンの“品質設計”に、私は惚れ込んだ。

特許から読み取れる、3つの技術的な価値

01

分子量分布を設計

低分子から高分子まで、複数の分子量帯を一定の割合で含むことを規定。

02

エラスチンらしさの指標

デスモン・イソデスモンの比率を、特許の要件として明確化。

03

製造工程へのこだわり

ナノ濾過膜による脱塩と温度管理で、水溶性エラスチンを得る製法

CONFIRMED BY SPECIFICATION

規格書で確かめた採用メリット

ヒトに近いアミノ酸組成

豚由来エラスチンは、ヒトエラスチンと極めて類似したアミノ酸組成。

特徴的なアミノ酸を数値化

デスモン+イソデスモンを平均2.0g/100g含有。

水に溶けやすく、熱にも強い

品質を損なわず特殊処理。健康食品などへ幅広く活用できる原料。



国産豚由来

ファームエラスチン



MY DECISION

私たちが選んだのは、コストではなく、譲れない原料。

この価値を、NextHillの商品として届けたいと思いました。