

魚鱗からコラーゲンを効率的に抽出 鳥取県産業技術セと共同で技術開発

(有)カンダ技工（鳥取県米子市、☎0859-29-3257）と鳥取県産業技術センターは共同で、魚のウロコに含まれるコラーゲンを90%以上抽出できる新技術を開発した。同技術についてはすでに連名で特許出願を行っている。

魚のウロコは、魚種によって多少異なるが、約50%のコラーゲンと約50%のカルシウムから構成されているという。これまでの抽出方法では、「そのコラーゲンのうち10%程度しか抽出することができなかった」としている。今回開発した技術によって、90%以上のコラーゲンを効率的に抽出することが可能になったという。同社と鳥取県産業技術センターで

カンダ技工

は、「山陰の漁業基地である境港から全国に展開できる技術開発を研究してきた」としている。

同社では「今後、量産化のめどがたてば、大幅なコストダウンにつながる」とし、コラーゲン含量約100%の粉末（コラーゲンペプチド）を健康食品メーカーなどに提案していく予定。今年から本格的に展開していく考えを示している。

同社原料の特徴としては、①分子量が小さく体内での消化吸収に優れる、②ほぼ白色でニオイもほとんどない——などとしている。