



# 化粧品用・食品用卵白素材 卵白ペプチド EP-1

## 卵白ペプチド(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。

## 化粧品向け

商品名	表示名称	INCI名	配合(%)	本質	機能	使用量の目安(%)	保証期間※1(保存方法)	包装形態
卵白ペプチド EP-1	加水分解卵白	Hydrolyzed Albumen	100	卵白を酸素で加水分解し、 熱安定性を持たせた粉末	保湿	0.1~2.0	24 ヶ月 (常温)	19kg×1

※1 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)。

★上表の製品は、卵由来のたん白を原料としています。

## 食品向け

商品名	用途	表示例※1	保証期間※2(保存方法)	包装形態
卵白ペプチド EP-1	健康飲料、健康食品 一般飲料、和・洋菓子 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)	19kg×1

※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)。



# 卵白ペプタイド EP-1

## 商品の特徴

キューピーの「卵白ペプタイド EP-1」は、鶏卵白を酵素で低分子化したもので、卵白のアミノ酸バランスをそのまま保持しながら、耐熱性（熱に対して凝固しない）を持たせたものです。

平均分子量は約 1100 で、水溶液はミルク状です。

本品を食品の原料として、また化粧品原料として幅広くご利用ください。

## 規格及び分析値一例

### <化粧品向け>

	規 格	分析値一例
本 質	本品はニワトリ <i>Gallus gallus domesticus</i> Brisson ( <i>Phasianidae</i> ) の卵白を酵素で加水分解して得たものである。	適
性 状	本品は、白色～淡黄色の粉末で、わずかに特異なおいがある。	適
確認試験 (1)	本品の水溶液 (1→10) 5mL を水浴中で30分間加熱するとき、凝固しない。	適
(2)	本品の水溶液 (1→10) 2mL に水酸化ナトリウム溶液 (2→25) 2mL を加え、更に硫酸銅 (II) 溶液 (1→100) 1～2mL を加えるとき、液は、赤紫色～青紫色を呈する。	適
pH	6.5 ～ 8.5	7.0
重 金 属	10ppm 以下	10ppm以下
ヒ 素	2ppm 以下	2ppm以下
乾 燥 減 量	6.0% 以下	4.6%
強 熱 残 分	10.0% 以下	4.6%
定 量 値	本品を乾燥し、定量するとき窒素として9.0～15.0%を含む。	13.4%
一般生菌数	5,000 以下 /g	220/g
大腸菌群	陰性 /0.1g	陰性 /0.1g
カビ・酵母	300 以下 /g	10以下/g

## アミノ酸含量及びアミノ酸スコア一例

必須アミノ酸	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	162	135
イソロイシン	180	343	191
ロイシン	410	560	137
リジン	360	445	124
メチオニン	160	232	254
システイン		174	
フェニルアラニン	390	401	174
チロシン		276	
スレオニン	210	287	137
トリプトファン	70	93	133
バリン	220	466	212
アミノ酸スコア		100	

\* 窒素量は 12.5%として計算

### <食品向け>

	規 格	分析値一例
性 状	本品は白色～淡黄色の粉末で、わずかに特異なおいがある。	適
pH	6.5 ～ 8.5	7.0
水 分	8% 以下	5%
粗 蛋 白	70% 以上	83%
粗 脂 肪	0.3% 以下	0.1%以下
灰 分	10% 以下	4%
重 金 属	10μg/g 以下	10μg/g以下
ヒ 素	0.8μg/g 以下	0.8μg/g以下
一般生菌数	5,000 以下 /g	220/g
大腸菌群	陰性 /0.1g	陰性 /0.1g
カビ・酵母	300 以下 /g	10以下/g

