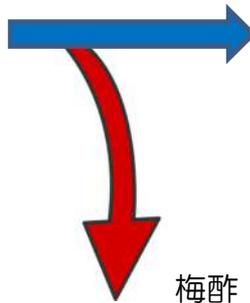


# 梅プロテオグリカン

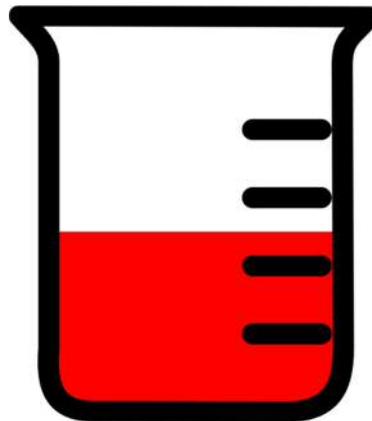
をはじめました。

梅プロテオグリカンとは

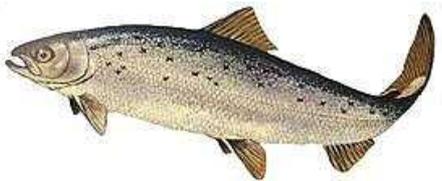
和歌山県の特産品である梅から梅干しを作る際には、「梅酢」がたくさん発生します。



梅酢



ほとんどが廃棄されていた梅酢を使い、魚類の軟骨から有効成分プロテオグリカンを取り出すことに和歌山大学が成功し、その技術を使って得られたのが「梅プロテオグリカン」です。



富士化学工業株式会社様(協業企業)にて製造

## 梅プロテオグリカン YPG-90<sup>®</sup>の一般性状

外観	淡黄色～白色粉末（水溶性）
性状	僅かな特異臭
乾燥減量	8%(水分)以下
PG 含有量(乾燥物換算)	98%以上
一般生菌数	3000 個/g 以下
大腸菌群	陰性
重金属	20ppm 以下
ヒ素	2ppm 以下



お問い合わせは下記までお願い致します(弊社 WEB サイト)！

<https://www.shin-nakamura.com/contact.php>