

Business Unit
Performance Materials



DKSH | Business Line Food & Beverage Ingredients



フレッシュサーモンオイル、もうご存知ですか？

お取引先の皆様へ

いつもDKSHニュースレターをお読みくださり、誠にありがとうございます。

ノルウェー産 フレッシュサーモンオイル

DKSHジャパンでは、ノルウェー ホフセスバイオケア社のノルウェー産の養殖サーモンより抽出されたユニークなサーモンオイルを取り扱っております。同社はサーモンフィレに加工する工程から出るサーモンの副産物をアップサイクルして、サステナブルな機能性原料を製造するバイオテクノロジーカンパニーです。



ホフセスのサーモンオイルはここが違う！

- ホフセスのサーモンオイルはサーモンの漁獲から数時間以内にすぐに抽出、ベリーフレッシュ！
- 魚油特有の生臭さ・魚臭さはなく、サーモン由来のよりナチュラルな色合い・ニオイ・テイスト！クリーンラベルに！
- サーモンに含まれる21種類の脂肪酸、すべてをバランスよく含有！
- 特許化された製法により、遊離脂肪酸が1%未満、かつ添加物 / 酸化防止剤フリー！無添加！

ミリスチン酸	ガドレイン酸
ペンタデカン酸	エイコサジエン酸
パルミチン酸	アラキドン酸
パルミトレイン時	エイコサペンタエン酸-EPA
ヘプタデセン酸	ベヘン酸
ステアリン酸	エルカ酸
オレイン酸	n-3ドコサペンタエン酸-CPA
リノール酸	n-3ドコサヘプタエン酸-DHA
α-リノレン酸	リゴノセリン酸
オクタデカテトラエン酸	n-9テトラコセン酸
アラキジン酸	



アプリケーション例:

- 食用オイル
- 調味料 / ドレッシング
- クリームソース・スプレッド製品へのシーフード感の増強
- シーフード製品へのシーフード感の増強
- エキス / 香料向け原料
- 代替魚へのサーモン感及びシーフード感の増強
- ペットフード



ホフセスバイオケア社
サーモンオイル

一般的な魚油

鮭やサーモンの価格が高騰している最中、サーモン代替加工品の需要が求められています。その際のサーモン特有の風味付けに最適な素材です。

グループ会社では、年間60,000トンのサーモンをフィレなどに加工しております。一貫した鮮度管理の下、出てきたサーモンの副産物を酵素処理によって原料投入から約40分という短時間で、新鮮なうちにアップサイクルしてこのフレッシュサーモンオイルを製造。他の魚油や天然由来サーモンオイルにはない付加価値を最大限提供いたします。

また同サプライヤーでは、同じくサーモンの副産物からアップサイクルして製造されたプロテイン素材・カルシウム素材も取り扱っております。

◇サーモンプロテイン

プロテイン含量96%以上の加水分解プロテインです。脂肪と灰分が非常に少ない純粋なプロテインで、ペプチドの分子量が低いため、水に非常に溶けやすくなっています。そのため、ホエイプロテインや他のタンパク質と比較しても窒素の取り込みが速く、消化率は98%以上であることが確認されています。

◇サーモン由来カルシウム/魚骨パウダー

亜鉛が豊富な天然のヒドロキシアパタイト形態のリン酸カルシウムを含有するカルシウム / 魚骨パウダーです。ヒトの骨構成成分であるリン・Ⅱ型コラーゲンもバランスよく含有しており、炭酸カルシウムの6倍もの吸収性が確認されています。



サンプルのご依頼

[Click here](#)



担当者 連絡先はこちら

[Click here](#)

Hofseth Biocare ASA (ホフセスバイオケア) 社について： ノルウェーのバイオテクノロジー企業。サステナビリティ、トレーサビリティ、天然資源の最適利用というコアバリューに基づき2009年に設立されました。革新的な加水分解技術により、新鮮なサーモンの副産物から調製したサーモンオイル、プロテイン、カルシウムの品質保持を実現しています。

ご覧いただき ありがとうございます。
お問い合わせお待ちしております！

DKSHジャパン株式会社
生産資材事業部門
食品・飲料ビジネスライン

お問い合わせ先

石橋 智朗

Email: tomoaki.ishibashi@dksh.com

Phone: [06-6282-0562](tel:06-6282-0562)



Discover
www.dkshdiscover.com

Specialty Chemicals
and Ingredients
at Your Digital
Fingertips



NEWS: Upcycling For a More Sustainable Future

In recent times, Asian Pacific markets have introduced various forms of public and private food upcycling initiatives in a bid to reduce food waste. Some are turning potatoes into plastic alternative products, while others are exploring using anaerobic digesters to generate heat and electricity for local communities.



[Click Here](#)

Read Our Latest Industry Insights Article:

本メールおよび添付文書に含まれるすべての技術情報およびその他の情報（以下「情報」）は、情報提供のみを目的としており、DKSHはそれらの情報の完全性または正確性について一切の責任を負いません。また、本メールは記載されている製品の品質や特性、または特定の目的への適合性に関する保証や表明を構成するものではありません。

To review our privacy policy, or to contact us to unsubscribe from this newsletter, please click the following link: **[DKSH Privacy Notice](#)**

Delivering Growth – in Asia and Beyond.

DKSH Japan K.K. | 3-4-19, Mita, Minato-ku, Tokyo 108-8360

Phone +81 3 5441 4534 | Fax +81 3 5441 4536 | Website: www.dksh.jp | Email: pm.fbi.japan@dksh.com