



ラクトフェリン VLF-1



製造国
スイス

WE ARE DAIRY

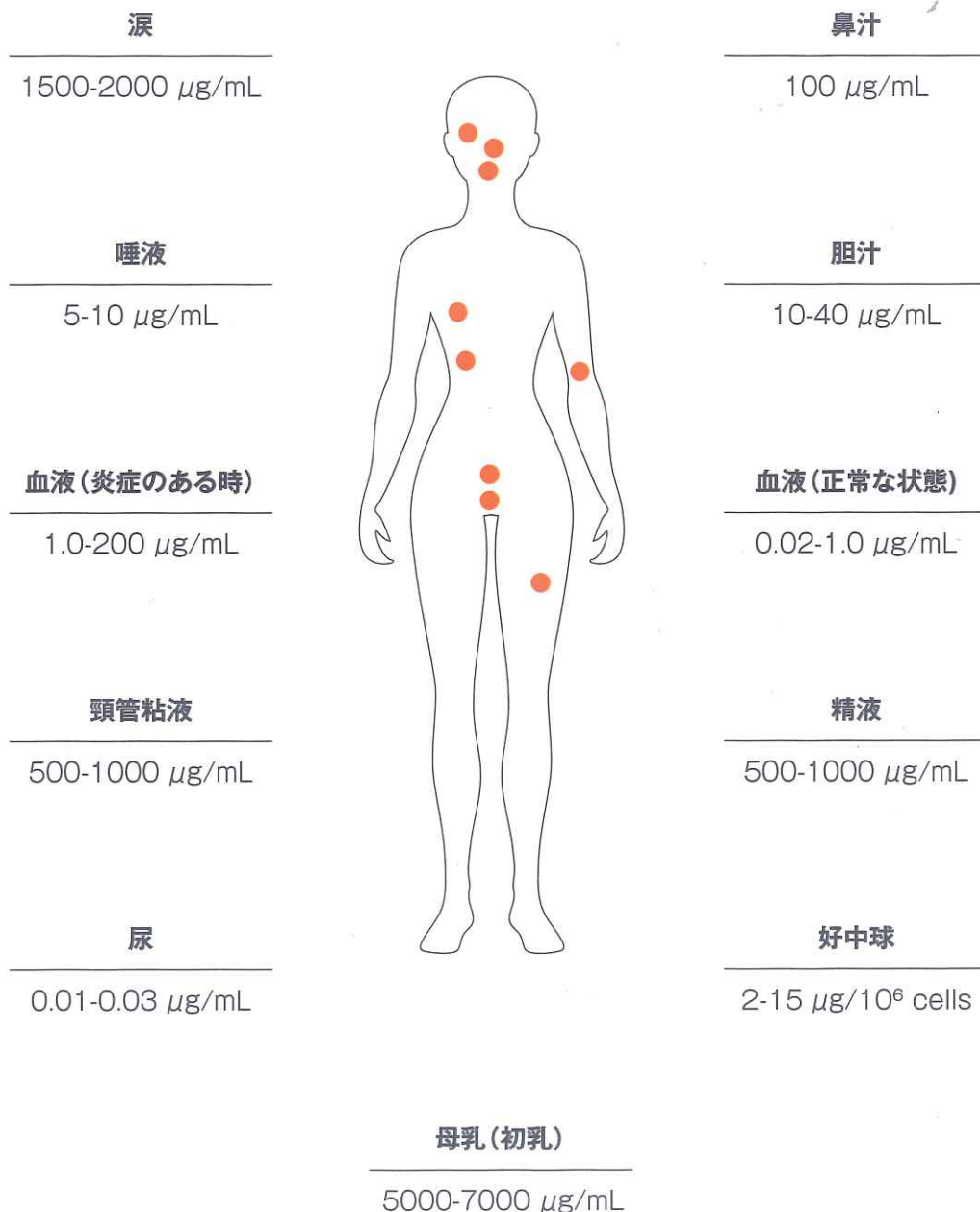
www.valfoo.com

ラクトフェリンとは

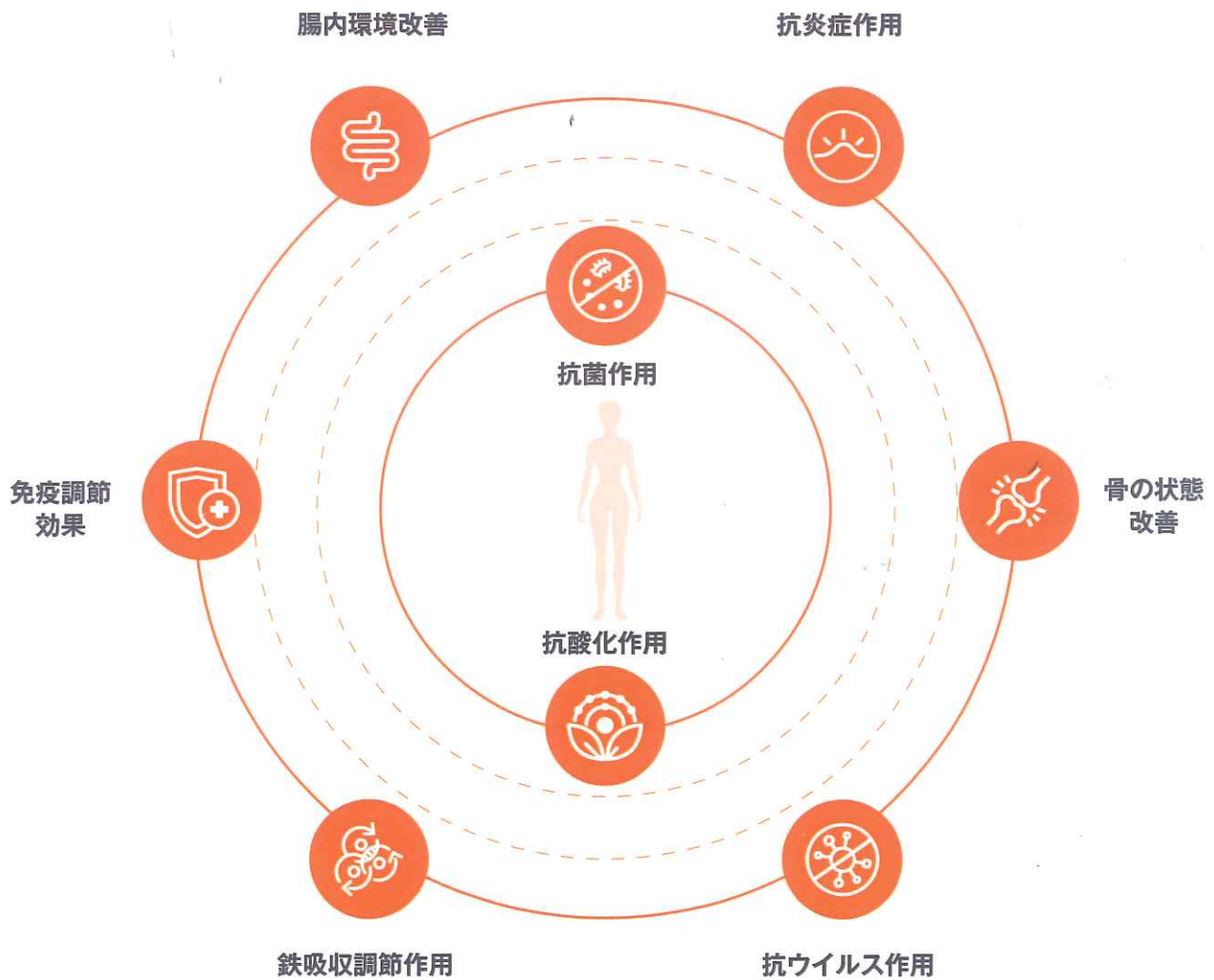
ラクトフェリンは、多くの哺乳動物の乳に含まれている鉄結合性の糖タンパク質です。多機能タンパク質であり、体の免疫システムにとって極めて重要な成分として知られています。ラクトフェリンは体の免疫力を高め、健康を維持し栄養的な機能性を有することがわかっています。

ラクトフェリンは、生体防御のキーファクターであると考えられています。ここ10年余りで、ラクトフェリン摂取により感染症予防、抗がん作用、抗炎症作用など様々な効果が報告されており人体と動物の健康を守るためにラクトフェリンが重要な役割を担っていることがわかってきました。ラクトフェリンは、強力な感染防御因子であると考えられています。ラクトフェリンは、食品、スキンケア、口腔衛生、抗菌性食品包装フィルムなどに幅広く使用されています。

ラクトフェリンの体内分布



ラクトフェリンの主な機能*



製品アプリケーション


乳児用
調製粉乳


健康食品


妊婦用粉乳


抗菌性食品
包装フィルム


サプリメント


動物用栄養
補助食品


化粧品、美容品


口腔衛生

*reference
Aleksa Ristic, MS (Pharmacy), 8 Lactoferrin Health Benefits + Sources & Side Effects , last updated 30 July 2020, <https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pmc/articles/PMC2915836/>

VALFOOラクトフェリン VLF-1

VALFOOラクトフェリンVLF-1は原料から製品まで100%スイスで製造されています。

VLF-1は、新鮮なスイス産生乳を原料に、医薬品グレードの工程で製造しているラクトフェリンです。また、製造には最新型のスプレードライ設備を導入しました。VALFOOは、ヨーロッパ最大級のラクトフェリン製造会社です。

当社で製造されたVLF-1は、ラクトフェリンとして高い生物活性を維持し、かつ優れた打錠性と溶解性を備えています。

VLF-1の優位性



原料

毎日入荷されるフレッシュなスイス産生乳

- 家畜の飼育環境に配慮したスイスの牧場から集乳
- 少ない生乳量から、高純度のラクトフェリンを抽出しエンドトキシンを低く抑えるプロセス
- 安定的な製造を支える信頼できる原料供給源

先進的な抽出分離精製技術

- 効率の高いクロマトグラフィーを使用し、生乳から最大限のラクトフェリンを抽出
- 最新鋭の膜処理技術を利用することにより、コンタミを防止し高純度で、高い生物活性を維持するラクトフェリンを精製

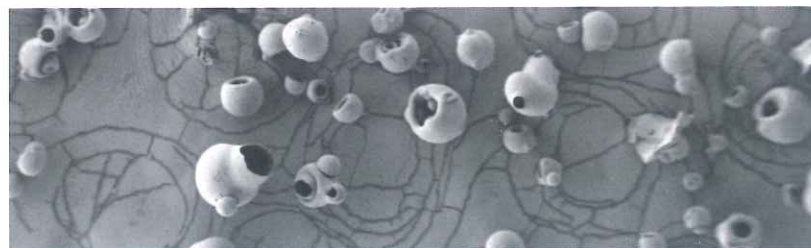
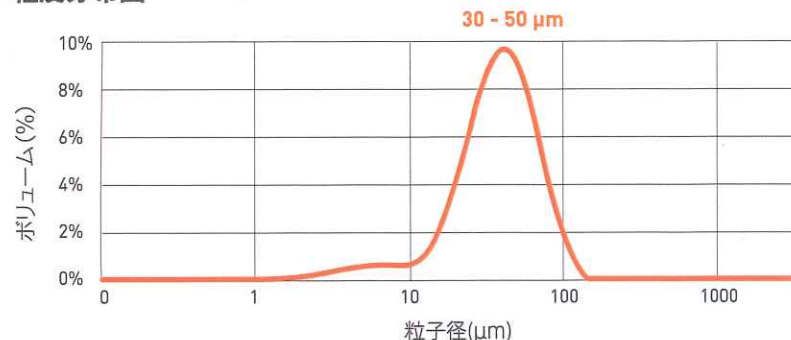
最先端のスプレードライ設備

- 品質を損なわない穏やかな乾燥法
- 溶解性の高い均一な粉末を製造
- ミルクパウダーとの理想的な混合適正
- 口腔ケアとスキンケアに最適
- 優れた打錠性



製造技術

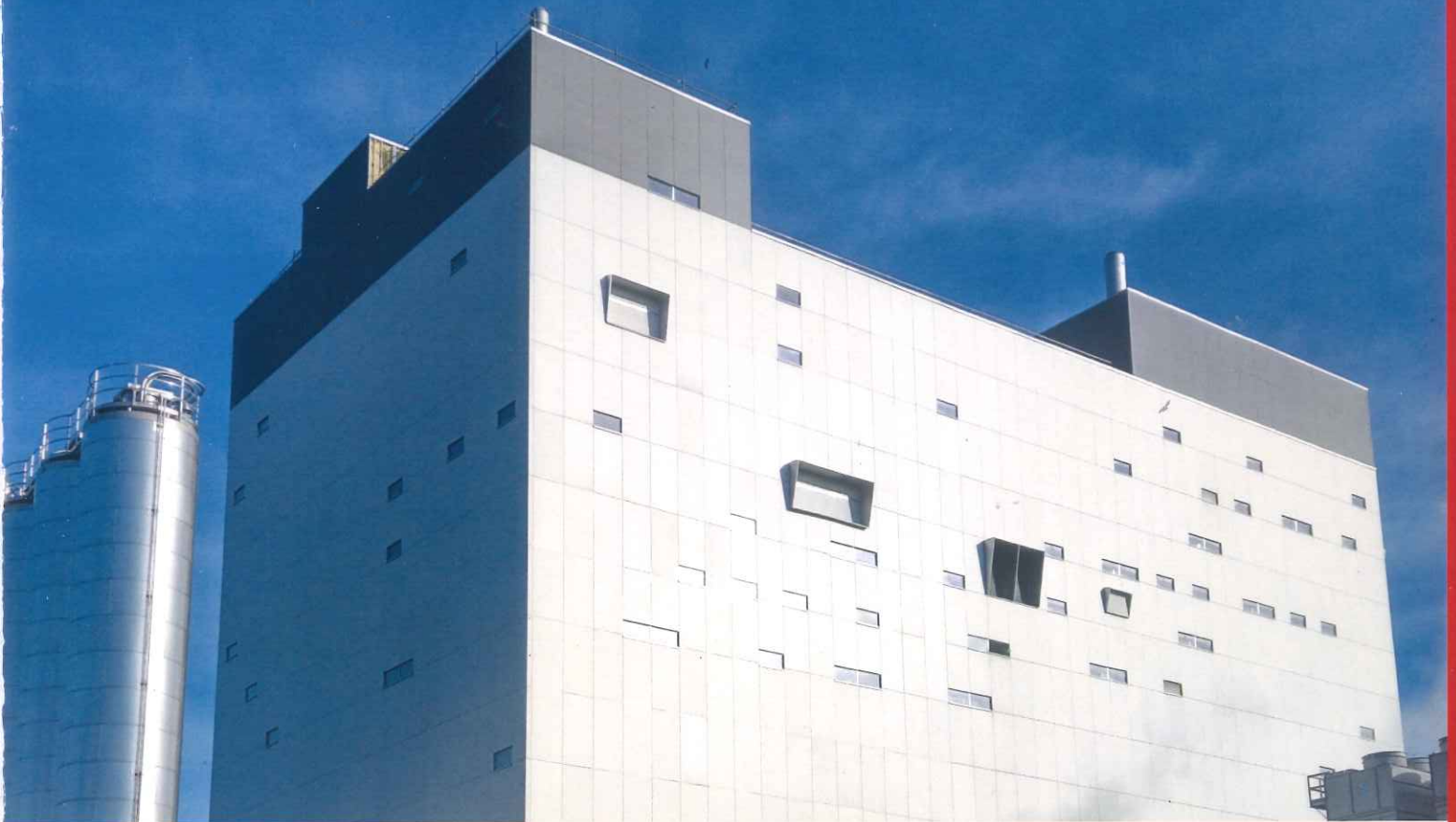
粒度分布図



ZEISS 100 μm EHT = 1.00 kV WD = 5.0 mm Mag = 100 X Stage at T = 0.0° Signal A = SE2 Signal B = SE2



私たちはスイス最大のラクトフェリン製造工場



国際認証規格

VALFOOは、スイスで第二位の製造規模を誇る乳製品工場でラクトフェリンを製造しています。工場には、800人の熟練した技術者がおり、年間約40万トンの生乳を受け、3.1万トンのクリームを生産しています。

VLF-1は国際認証規格を取得しています。認証には食品安全、品質、社会的責任、環境マネジメントシステムなどが含まれます。

製品認証



認証規格

ISO 9001 品質管理

ISO 17025 試験所認定

FSSC 22000 食品安全

ISO 26000 社会的責任

ISO 14001 環境マネジメントシステム

品質保証

品質管理はVALFOOの製造の原点です。安心できる原料を供給し、工場を安定的に管理するために次の3つの管理要素を徹底しています。



定期的な工場監査



厳格なモニタリング



微生物検査

VALFOOは、国際基準と食品安全管理に準拠し、法令を順守するためにトレーサビリティと最適な製造管理プロセスを実践しています。



VLF-1の製品規格

ラクトフェリン濃縮物(乳由来) 食品添加物

	基準
外観	
色	乳白色系ピンクまたはサーモンピンク
テクスチャー	流動性の高い粉体
物理化学的性質	
たんぱく質(乾燥物中)	94% 以上
ラクトフェリン(たんぱく質中の割合)	95% 以上
乾燥減量	4.5% 以下
灰分	1.3% 以下
溶解性	透明な水溶液 0.8g LF + 40mL 20°C 水
pH	5.2 - 7.2 (1.0g、塩化カリウム試薬(0.2mol/L)50mL)
鉄	Feとして0.050%以下
重金属	2ppm 以下
ヒ素	1ppm 以下
微生物	
一般生菌数	1000/g以下
カビ	100/g以下
酵母	100/g以下
大腸菌群	陰性
黄色ブドウ状球菌	陰性



重量

5KG/袋; 1袋/箱

包装

内装:アルミニウム層入りPE袋、外装:カートンボックス

賞味期限

製造後24ヶ月

保存方法

袋を密封し、乾燥した清潔な場所で直射日光や臭気を避けて保存してください。(湿度Max.65%、温度25°C程度で保管)

Valfoo AG
Technoparkstrasse 1,
8005 Zurich, Switzerland

T: +41 44 552 5838
F: +41 44 552 5839
E: info-ch@valfoo.com

Valfoo Asia Pacific Ltd.
101, 5E, 5 Science Park East
Avenue, Shatin, Hong Kong

T: +852 3526 0808
F: +852 3526 0809
E: info-hk@valfoo.com

Valfoo Dairy (Shenzhen) Ltd.
1008B, 10/F, Tower 7, Phase 1,
One Excellence, Shenzhen, China

T: +86 755 8656 9312
F: +86 755 8656 9313
E: info-sz@valfoo.com

国際認証規格

