



ส่วนที่ทำให้คอลลาเจนของเราดีกว่าของยี่ห้ออื่น คือ

1. สกัดจากเกล็ดปลาทะเลน้ำลึก โดยส่วนใหญ่คอลลาเจนที่ขายอยู่ในท้องตลาด แม้กระทั่งในประเทศญี่ปุ่นจะเป็นคอลลาเจนที่ได้จากวัวเป็นส่วนใหญ่ เพราะมีราคาถูก, วัตถุประสงค์ห่างๆ และยังมีสาธาณด้วย และที่เริ่มนิยมแพร่หลายต่อมาคือคอลลาเจนที่สกัดจากหนังปลา ประเทศในแถบยุโรปจะมีการผลิตคอลลาเจนที่ได้จากหนังปลาอย่างแพร่หลายเพราะโดยส่วนใหญ่คนยุโรปจะไม่นิยมรับประทานหนังปลา จึงทำให้มีหนังปลาเป็นจำนวนมากเหมาะที่จะมาแปรรูปเป็นคอลลาเจน แต่ข้อเสียของคอลลาเจนที่ได้จากหนังปลา คือ **หนังปลาจะมีสีคล้ำ และมีไขมันมาก** จึงจำเป็นต้องใช้สารเคมีช่วยในการฟอกสี และ **ล้างไขมัน**

ปัจจุบันคอลลาเจนที่มีคุณภาพดีที่สุดในโลกคือ คอลลาเจนที่ได้จากเกล็ดปลา โดยเฉพาะอย่างยิ่งเกล็ดปลาที่ได้จากปลาทะเลน้ำลึก แต่ปัจจุบันปริมาณปลาในท้องทะเลเริ่มมีจำกัด ประกอบกับการต้องการบริโภคคอลลาเจนที่ได้จากเกล็ดปลาทะเล สูงขึ้น โดยเฉพาะประเทศที่นิยมบริโภคคอลลาเจนอย่างประเทศญี่ปุ่น จึงทำให้เกล็ดปลาทะเลมีจำนวนไม่พอสอดคล้องความต้องการ จึงมีผู้นำเอาเกล็ดปลาน้ำจืดหรือปลาเศรษฐกิจ เช่น ปลานิล, ปลาตะเพียน กลุ่มนี้จะเรียกว่า **Tilapia (ปลาเกล็ดดำ ต้องฟอกสีด้วยเช่นกัน)** และยังมีจำพวกปลาช่อน, ปลาดุก, ปลาดุก, ปลาดุก, ปลาดุก ซึ่งนำมาเปรียบเทียบกับคอลลาเจนที่ได้จากปลาทะเลแล้ว ยังมีข้อดีกว่าเกล็ดปลาที่ได้จากปลาทะเลน้ำลึกอยู่มาก

2. **มารีน คอลลาเจน เปปไทด์** เป็นโมเลกุลที่เป็นไดเปปไทด์ ที่มีขนาดเล็ก (500 ดาลตัน) มีความคงตัวสูง **ดูดซึมดี จึงเห็นผลเร็ว** สกัดจากเกล็ดปลา จากมหาสมุทรอินเดีย 100% (ใช้เฉพาะปลาเกล็ดสี)

ไม่ใช่หนังปลา หรือเกล็ดปลาที่จากแม่น้ำ ทะเลสาบ หรือจากฟาร์มเลี้ยง เพราะฉะนั้น ปลาตามทะเลธรรมชาติจึงปลอดภัยปราศจากเคมีที่อยู่ในอาหารสัตว์ จึงปลอดภัยและเป็นธรรมชาติ 100% แม้จะบริโภคในปริมาณมาก

3. เราใช้**เอนไซม์ที่ได้จากพืช** ทั้งจากสับรูด (Bromelain) และมะละกอ (Papain) เท่านั้น ในการสกัดเอาคอลลาเจน เพราะฉะนั้นคอลลาเจนของเราจึงได้ กรดอะมิโนหลายชนิดและได้ปริมาณ **คอลลาเจน type II (คอลลาเจนสำหรับข้อต่อ)** มากกว่าคอลลาเจนที่สกัดจากกรดและเอนไซม์อื่น

4. **ไม่ใช้สารเคมีใด ๆ ตลอดกระบวนการผลิต** ดังที่กล่าวในข้อ 1 การผลิตคอลลาเจนจากสัตว์บก หรือหนังปลา จำเป็นต้องใช้สารเคมีจำนวนมากในการผลิต ไม่ว่าจะเป็นใช้เคมีในการฟอกขาว การใช้กรดอย่างแรงในการล้างและสกัดเพื่อที่จะให้ได้คอลลาเจนที่มีผลสีขาว และไม่มีกลิ่นพึงประสงค์ ส่วนผู้ผลิตคอลลาเจนจากเกล็ดปลาก็นิยมล้างเกล็ดปลาด้วยกรด เพราะจะทำให้ได้ปริมาณคอลลาเจนที่เพิ่มขึ้น เพราะการล้างเกล็ดด้วยกรดจะทำให้เคลือบผิวที่เป็นโครงสร้างหลักของเกล็ดปลาหลุดออกไป ระหว่างการล้าง เมื่อนำไปสกัดก็จะทำได้ง่ายและได้คอลลาเจนในปริมาณมาก แต่ในขณะที่เดียวกันก็ทำลายกรดอะมิโนดี ๆ หลาย ๆ ตัวที่อยู่บนผิวของเกล็ดปลาให้หลุดออกไปพร้อมน้ำล้างเหลือเพียงแต่โปรตีน และกรดอะมิโนบางตัวเท่านั้น

มารีน คอลลาเจน เปปไทด์ จะล้างเพียงน้ำเปล่าเท่านั้น แม้จะได้ปริมาณคอลลาเจนที่น้อยกว่าการล้างด้วยกรดถึงครึ่งต่อครึ่ง แต่เราจะได้กรดอะมิโนที่สำคัญและมีประโยชน์ต่อร่างกายสูงสุด วิธีสังเกตง่าย ๆ ว่าคอลลาเจนตัวไหนล้างด้วยเคมี หรือ น้ำเปล่า เพียงแต่นำผงคอลลาเจนไปละลายน้ำแล้วหาค่าความเป็นกรดต่าง ถ้า pH ต่ำกว่า 7 แสดงว่าผ่านกระบวนการผลิตที่ใช้กรดล้างเกล็ด หรือแม้กระทั่งใช้กรดช่วยสกัด (กรด hydrochloric acid มีราคาถูกกว่าเอนไซม์มาก จึงมีผู้ผลิตบางรายนิยมเอามาสกัดเกล็ดปลา ก่อนและจึงค่อยใช้เอนไซม์ เพื่อลดต้นทุน) และถ้า pH สูงกว่า 7 ก็แสดงว่าใช้ด่าง (Hydrogenperoxide) ในกระบวนการผลิต แต่การล้างด้วยด่างไม่เป็นที่นิยมเพราะจะทำให้คอลลาเจนมีกลิ่นเหม็น ถึงแม้ว่าผู้ผลิตที่ใช้เคมีในการล้างเกล็ดปลาจะพยายามล้างน้ำเปล่าเพิ่มอีกหลายครั้งก็ไม่สามารถทำให้ pH เป็น 7 หรือเป็นกลางได้

5. การทำ**ระเหยด้วยอุณหภูมิต่ำ** โดยปกติแล้วการผลิตผงคอลลาเจนจะต้องทำให้คอลลาเจนที่อยู่ในรูปของเหลวเกิดการระเหยเพื่อให้เป็นของเหลวที่มีความเข้มข้นประมาณ 50% ก่อนนำไป spray dry ให้เป็นผง ซึ่งผู้ผลิตส่วนใหญ่ต้องทำให้คอลลาเจนเหลวระเหยโดยใช้อุณหภูมิสูงกว่า 110 องศาเซลเซียส จนกว่าคอลลาเจนเหลวจะมีความเข้มข้นตามต้องการ แต่การใช้ความร้อนขนาดนี้เป็นเวลานานจะทำให้โปรตีน และกรดอะมิโนบางตัวสูญเสียไป **มารีน คอลลาเจน เปปไทด์ ใช้เทคโนโลยีสูญญากาศในการทำระเหย ซึ่งมีอุณหภูมิเพียง 55 องศาเซลเซียส** ในการทำระเหยก่อน spray dry จึงทำให้โปรตีน และกรดอะมิโนไม่มีการสูญเสียเลย

6. ได้รับการรับรองจาก U.S. FDA , ISO 9001-2008 และ HACCP