



matrihealth



matri**Nutra**

Food-grade Elastin
Quality. Made in Germany.

matri**Vital**



matrihealth

Elastin

...ist eines der **wichtigsten Strukturproteine im Bindegewebe** und essenziell für die Elastizität der Haut.

Abbau und Schädigung des Elastins sind irreversibel. Folgen sind unter anderem **Faltenbildung und Narbengewebe**.



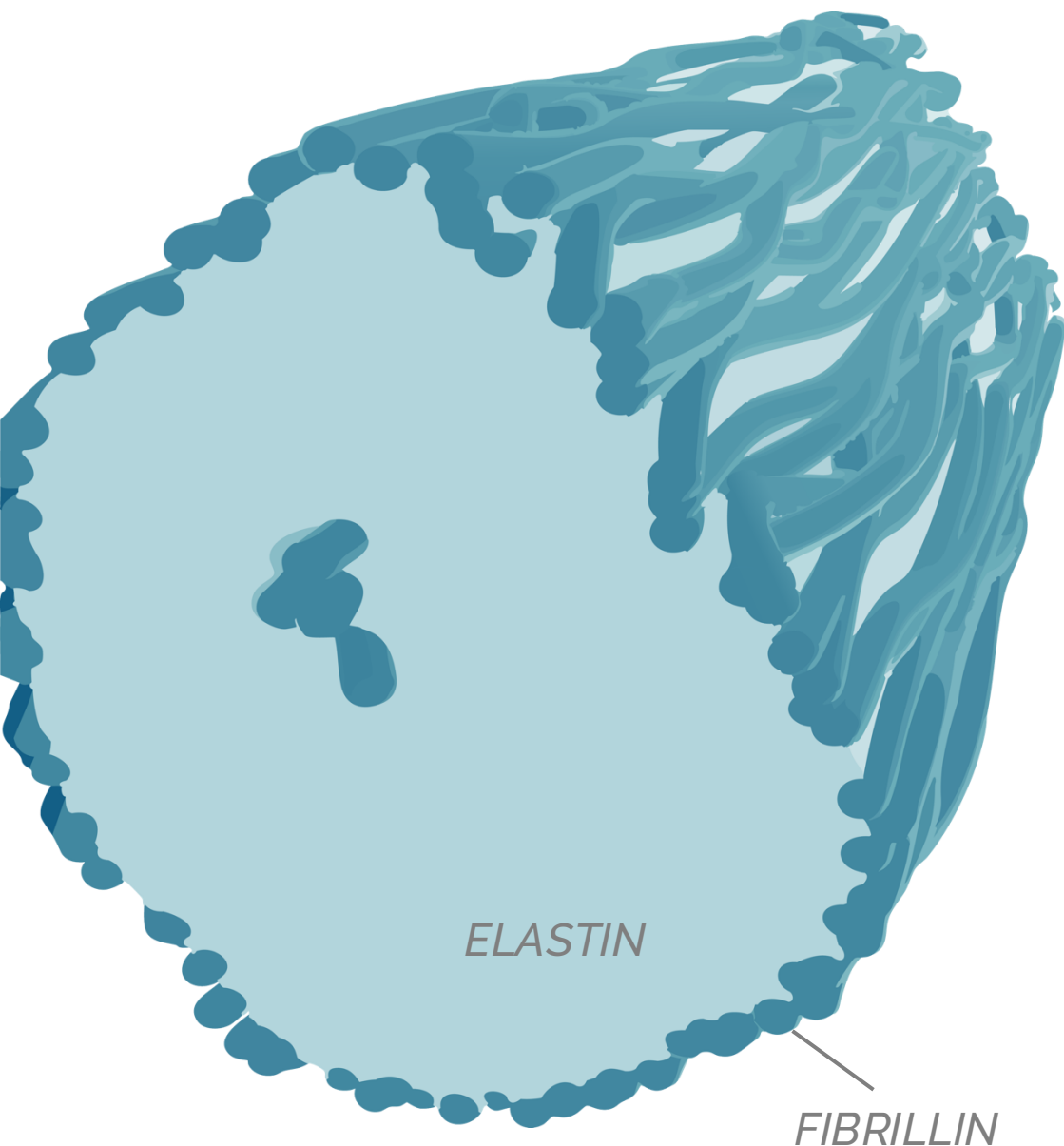
matrihealth

Elastische Fasern

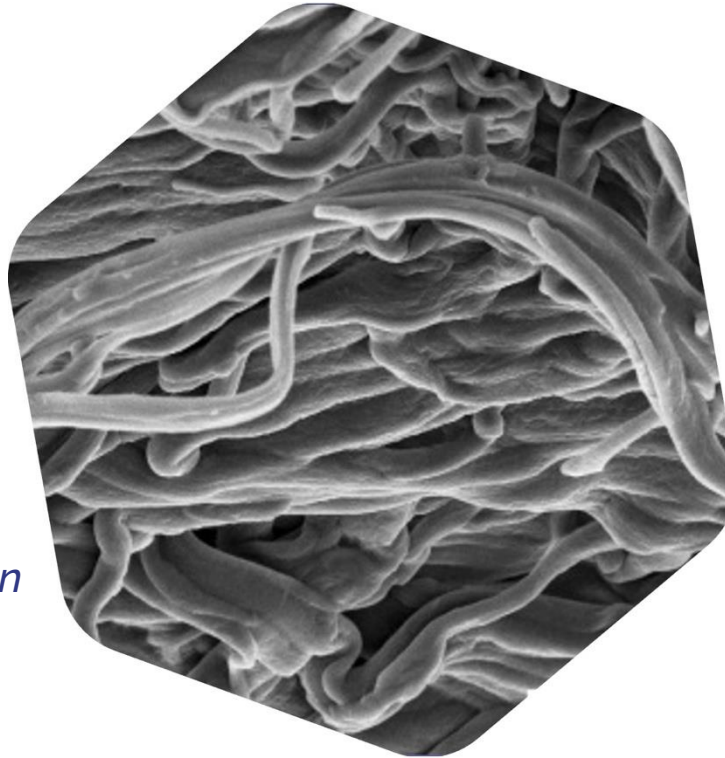
... sind zentrale Bestandteile des Bindegewebes.

Sie bestehen aus Elastin und Fibrillin, welche der Haut Festigkeit, Flexibilität und Widerstandsfähigkeit verleihen.

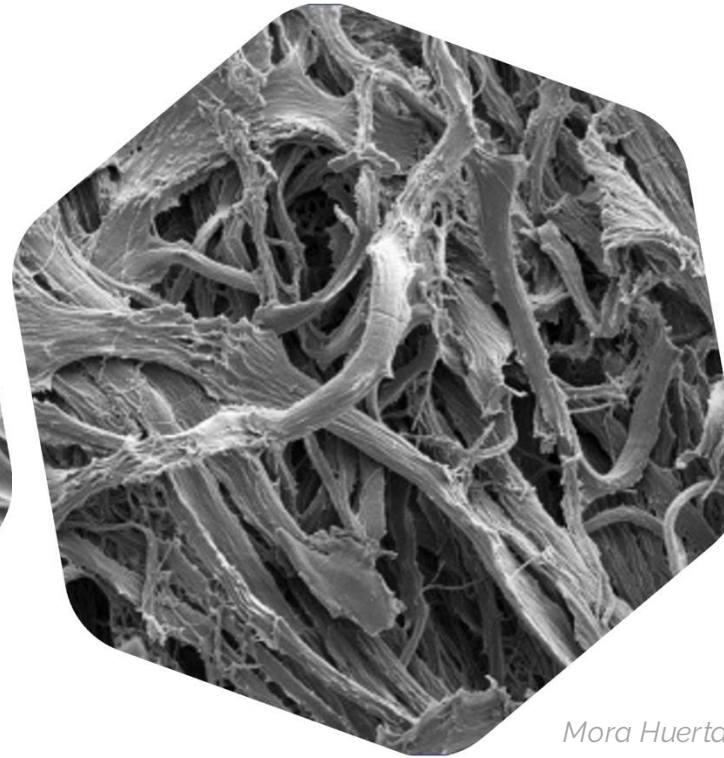
Gesunde, intakte Fasern sind entscheidend für die Funktion der Haut und ihr gesundes Erscheinungsbild.



Elastinabbau und seine Folgen



glattes Elastin



raues Elastin

Mora Huertas et al., 2016, Biochimie 128-129, 163-173

Elastin ist für die Aufrechterhaltung der **Hautelastizität und -festigkeit** unerlässlich. Es wird jedoch im Laufe der Zeit durch natürliche Alterungsprozesse und äußere Einflüsse abgebaut. **UV-Strahlung und oxidativer Stress** beschleunigen diesen Prozess und führen zu einem allmählichen Verlust der Hautelastizität. Da der Körper Elastin nicht regenerieren kann, trägt dessen Abbau zu **Faltenbildung, Hauterschaffung und verminderter Hautelastizität** bei.



Elastin

...kann dem Körper auf unterschiedliche Weise **von außen** zugeführt werden.

Es besitzt ein herausragendes Potenzial als Bestandteil in der **alltäglichen Ernährung**.



matrihealth

matriVital

optimiert für die Verwendung in Getränken,
Lebensmitteln & Nahrungsergänzungsmitteln

- höchste Reinheit
- kaltwasserlöslich
- allergenfrei
- High Protein (1 g $\geq$ 0,9 g Protein)
- universell einsetzbar



matrihealth

matriNutra

makromolekulares Elastin als Flakes,
Granulat und feines Pulver vorhanden

- natürliches Elastin
- High Protein (1 g $\geq$ 0,9 g Protein)
- hoher Anteil an essenziell wichtigen Aminosäuren
- hervorragender Zusatz für feste Lebensmittel

Identität

<i>Proteingehalt</i>	$\geq 90\%$
<i>Desmosin</i>	$\geq 0.5 \text{ Gew.}\%$
<i>Isodesmosin</i>	$\geq 0.5 \text{ Gew.}\%$
<i>Elastingehalt</i>	$\geq 90\%$

Schwermetalle und chemische Analyse

<i>Arsen (As)</i>	$\leq 1 \text{ mg/kg (ppm)}$
<i>Cadmium (Cd)</i>	$\leq 0.5 \text{ mg/kg (ppm)}$
<i>Chrom (Cr)</i>	$\leq 10 \text{ mg/kg (ppm)}$
<i>Kupfer (Cu)</i>	$\leq 30 \text{ mg/kg (ppm)}$
<i>Eisen (Fe)</i>	$\leq 30 \text{ mg/kg (ppm)}$
<i>Blei (Pb)</i>	$\leq 3 \text{ mg/kg (ppm)}$
<i>Quecksilber (Hg)</i>	$\leq 0.1 \text{ mg/kg (ppm)}$
<i>Zink (Zn)</i>	$\leq 50 \text{ mg/kg (ppm)}$
<i>Schwefeldioxid (SO₂)</i>	$\leq 10 \text{ mg/kg (ppm)}$
<i>Hydrogen peroxide (H₂O₂)</i>	$\leq 10 \text{ mg/kg (ppm)}$

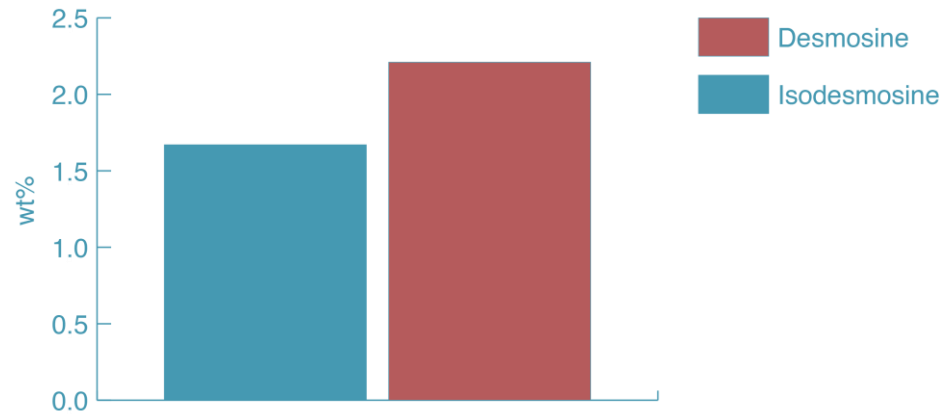
Mikrobiologische Analyse

<i>Gesamtzahl aerob mesophiler Mikroorganismen</i>	$\leq 100 \text{ KBE/g}$
<i>Anaerobe Sulfit-reduzierende Sporen</i>	$\leq 10 \text{ KBE/g}$
<i>Enterobacteriaceae</i>	$\leq 10 \text{ KBE/g}$
<i>Listeria monocytogenes</i>	nicht nachweisbar
<i>Escherichia coli</i>	nicht nachweisbar
<i>Salmonella</i>	nicht nachweisbar

Physikalische und chemische Eigenschaften

<i>Form</i>	<i>Pulver</i>
<i>Farbe</i>	<i>Gelblich bis orange bis bräunlich</i>
<i>Geruch</i>	<i>Schwach bis spezifisch</i>
<i>Wassergehalt</i>	$\leq 10 \text{ Gew.}\%$
<i>Aktives Wasser (a_w)</i>	< 0.6
<i>Leitfähigkeit</i>	$< 1 \text{ mS/cm}$
<i>Molekulargewicht (M_w)</i>	<i>10-30 kDa</i>
<i>pH</i>	<i>6-8</i>
<i>Transmission</i>	<i>spezifisch</i>

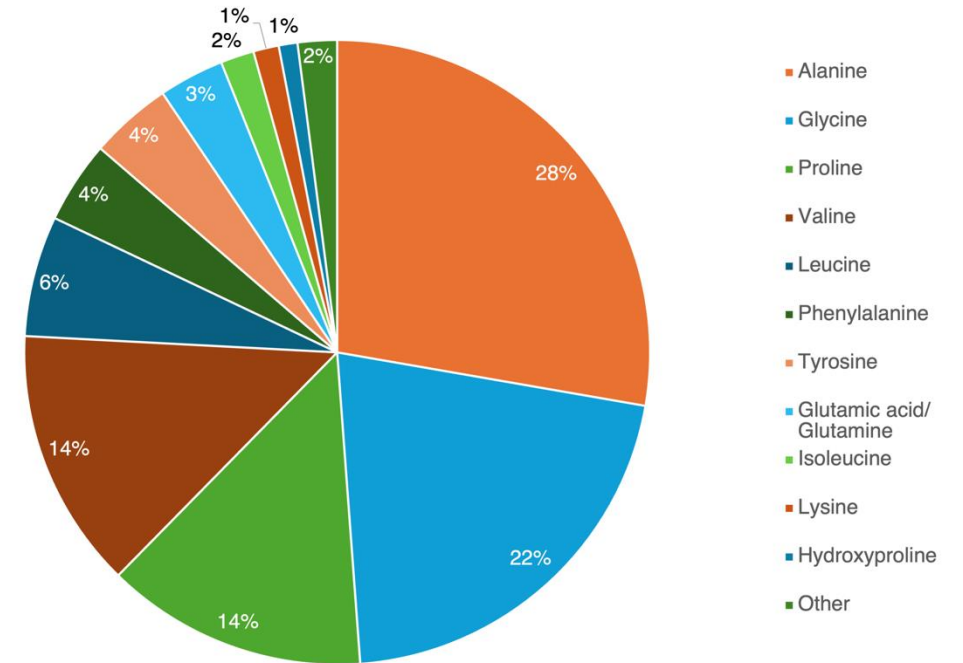
matriVital



matriVital besitzt mehr als 1 % Isodesmosin und über 2 % Desmosin. Damit enthält es eine doppelt bis dreifach höhere Menge als herkömmliches Elastin.

Diese vernetzenden Bausteine (typisch ca. 1% im Elastin) sind entscheidend für die strukturelle Integrität des Elastins.

Aminosäureprofil



matriVital zeichnet sich durch sein einzigartiges Aminosäureprofil aus. Sie sind reich an Alanin, Glycin, Prolin und Hydroxyprolin, den Hauptbestandteilen von Elastin.

Identität

<i>Proteingehalt</i>	$\geq 90\%$
<i>Desmosin</i>	$\geq 0.1 \text{ Gew.}\%$
<i>Isodesmosin</i>	$\geq 0.1 \text{ Gew.}\%$
<i>Elastingehalt</i>	$\geq 90\%$

Schwermetalle und chemische Analyse

<i>Arsen (As)</i>	$\leq 1 \text{ mg/kg (ppm)}$
<i>Cadmium (Cd)</i>	$\leq 0.5 \text{ mg/kg (ppm)}$
<i>Chrom (Cr)</i>	$\leq 10 \text{ mg/kg (ppm)}$
<i>Kupfer (Cu)</i>	$\leq 30 \text{ mg/kg (ppm)}$
<i>Eisen (Fe)</i>	$\leq 30 \text{ mg/kg (ppm)}$
<i>Blei (Pb)</i>	$\leq 3 \text{ mg/kg (ppm)}$
<i>Quecksilber (Hg)</i>	$\leq 0.1 \text{ mg/kg (ppm)}$
<i>Zink (Zn)</i>	$\leq 50 \text{ mg/kg (ppm)}$
<i>Schwefeldioxid (SO₂)</i>	$\leq 10 \text{ mg/kg (ppm)}$
<i>Hydrogen peroxide (H₂O₂)</i>	$\leq 10 \text{ mg/kg (ppm)}$

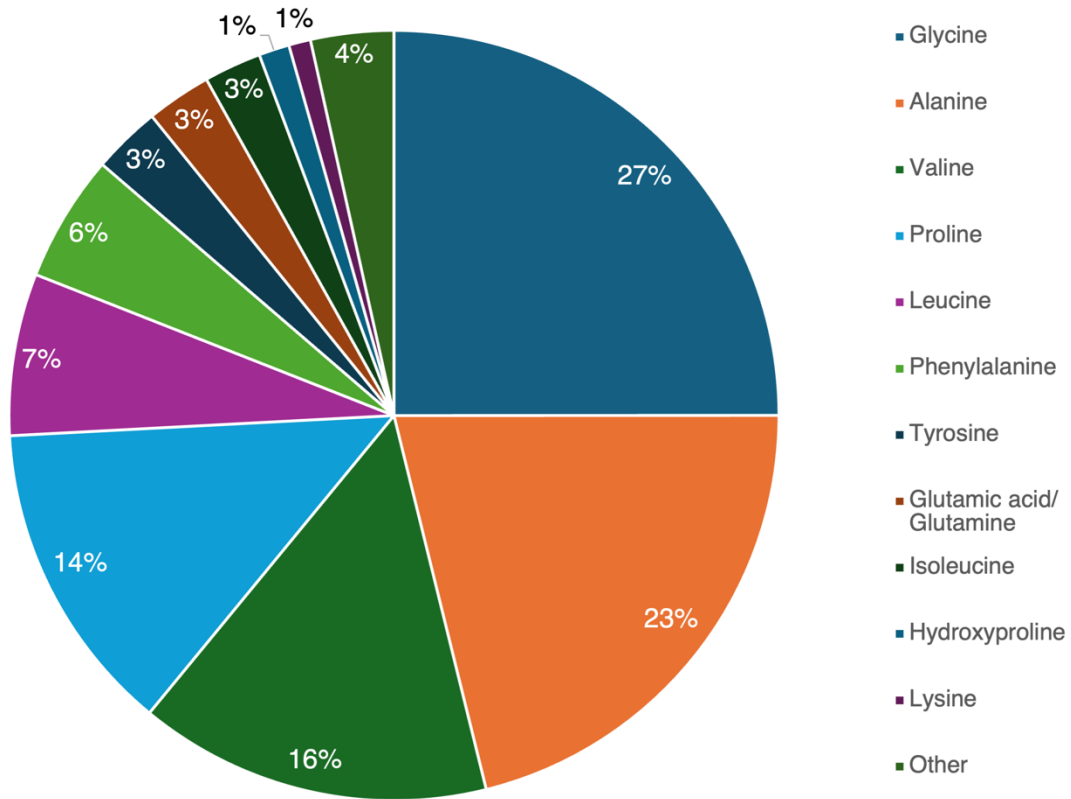
Mikrobiologische Analyse

<i>Gesamtzahl aerob mesophiler Mikroorganismen</i>	$\leq 100 \text{ KBE/g}$
<i>Anaerobe Sulfid-reduzierende Sporen</i>	$\leq 10 \text{ KBE/g}$
<i>Enterobacteriaceae</i>	$\leq 10 \text{ KBE/g}$
<i>Listeria monocytogenes</i>	nicht nachweisbar
<i>Escherichia coli</i>	nicht nachweisbar
<i>Salmonella</i>	nicht nachweisbar

Physikalische und chemische Eigenschaften

<i>Form</i>	<i>Granulat, Flakes</i>
<i>Farbe</i>	<i>Gelblich bis orange bis bräunlich</i>
<i>Geruch</i>	<i>Schwach bis spezifisch</i>
<i>Wassergehalt</i>	$\leq 10 \text{ Gew.}\%$
<i>Aktives Wasser (a_w)</i>	< 0.6

matriNutra

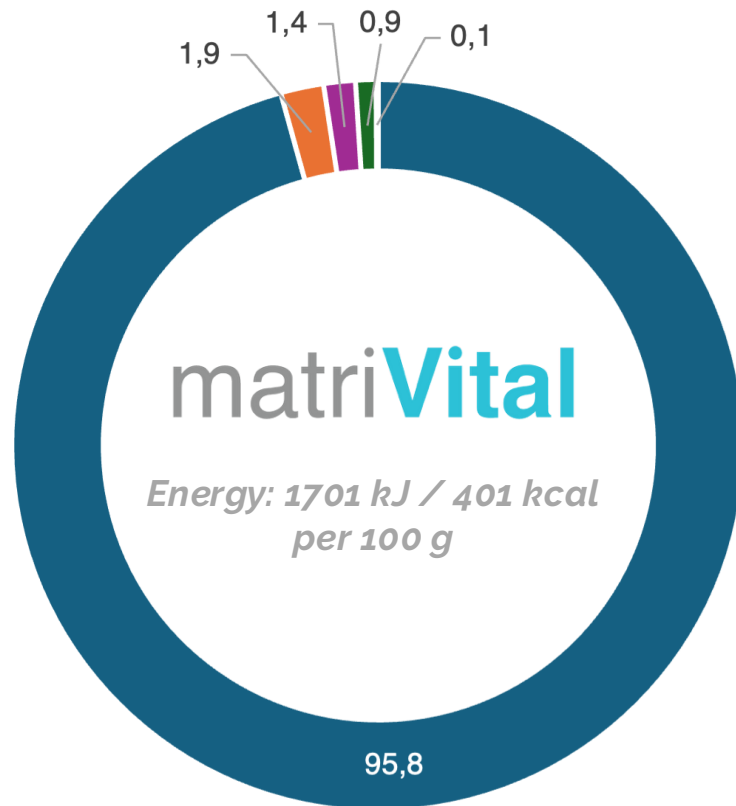


Aminosäureprofil

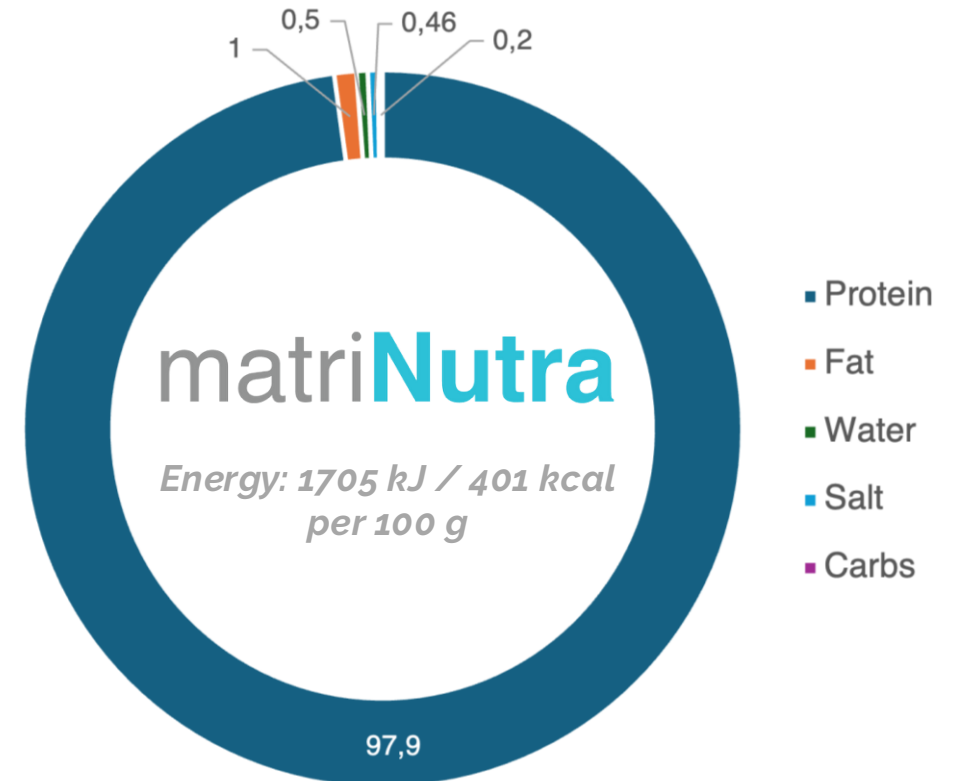
matriNutra zeichnet sich durch
sein natürliches Aminosäureprofil
aus.

Es spiegelt die reinste Form von
Elastin wider.

High protein und low carb Produkte



- Protein
- Fat
- Salt
- Water
- Carbs



- Protein
- Fat
- Water
- Salt
- Carbs

Nutrition claims: High protein, sugar-free, low fat, low saturated fat, no added sodium/salt

nachweisliche Effekte durch Elastin



Bioverfügbarkeit und Sicherheit

- von Elastinpeptiden bei oraler Aufnahme sind belegt

Effekte von Elastinpräparaten

- Hemmung von Elastase (Elastin-abbauendes Enzym)
- Synthese wichtiger Hautproteine wird stimuliert
- entzündungshemmende Effekte

Schutz vor Photoalterung

- Verbesserung der Hautgesundheit
- Schutz vor Photoalterung

Stimulation der Kollagen- und Elastinsynthese

- synergistischen Effekte mit Kollagenpeptiden für umfassendere Hautgesundheit

Diese Übersicht dient ausschließlich der allgemeinen wissenschaftlichen Information. Sie stellt keine gesundheitsbezogenen Angaben, Wirkversprechen oder Empfehlungen im Sinne von nährwert- und gesundheitsbezogenen Angaben über Lebensmittel dar. Die enthaltenen Inhalte erheben keinen Anspruch auf Vollständigkeit oder Richtigkeit im Hinblick auf regulatorische Anforderungen.

Jegliche Nutzung der hier aufgeführten Informationen geschieht auf eigene Verantwortung. Die matrihealth GmbH übernimmt keinerlei Haftung für direkte oder indirekte Folgen, die aus der Verwendung oder Interpretation dieser Inhalte entstehen.

References

Mikako Sato et al, Nippon Shokuhin Kagaku Kogaku Kaishi. 2011
Zejun Zhang et al., J Photochem Photobiol B. 2020
Wu J et al., J Sci Food Agri, 2024

Liu Y et al., J Agric Food Chem., 2018
Shigemura Y et al., Agric Food Chem., 2012
Zhang Z et al., J Photochem Photobiol B., 2020

matrihealth - Food-grade elastin



Die matrihealth GmbH ist auf die nachhaltige industrielle Isolierung und Verarbeitung von Elastin spezialisiert und bietet ein umfassendes Portfolio an hochwertigen Produkten. Mit über 20 Jahren Erfahrung in der Elastinforschung, der Entwicklung von Isolierungsstrategien und skalierbaren Verarbeitungsmethoden setzt das Team von matrihealth Maßstäbe in der Qualitätssicherung, technologischen Innovation und anwendungsorientierten Produktentwicklung. Die gesamte Produktion von matrihealth findet in Deutschland statt und deckt die gesamte Elastin-Produktionskette ab – von der sorgfältigen Auswahl der Rohstoffe bis zur Verpackung der hochwertigen Elastin-Inhaltsstoffe. Dies gewährleistet die gleichbleibend hohe Qualität sowie Sicherheit und Nachhaltigkeit unserer Produkte, die regelmäßig von unabhängigen Labors getestet und bestätigt werden.



matrihealth

matrihealth GmbH | Weinbergweg 23 | 06120 Halle (Saale) | GERMANY

www.matrihealth.com | info@matrihealth.com