



matrihealth

matriVital

Food-grade Elastin

-

*Beyond Collagen: Der goldene
Standard der Elastizität*

Quality. Made in Germany.



2026 ist Kollagen Standard.

Was ist Ihr Upgrade?

Trendanalysen bestätigen:
der Markt wächst, der Wettbewerb auch.¹

ABER

Meta-Analysen zeigen: reines Kollagen
liefert oft inkonsistente Ergebnisse.²

Setzen Sie nicht alles auf eine Karte!

1. Mintel report 2026
2. Myung et al., Am J Med. 2025

Synergie aus Kollagen und Elastin



Kollagen verleiht Geweben Stabilität durch eine hohe Zugfestigkeit.

Elastin verleiht Geweben eine hohe Spannkraft und Elastizität.

Stabilität und Elastizität gehören zusammen

Die kombinierte Aufnahme zeigt:

- synergetische Effekte bioaktiver Peptide beider Proteine
- Verbesserung von Hautparametern
- Erhöhung des Elastingehalts in der Haut
- Schutz vor UV-Schäden
- entzündungshemmende Wirkung
- Erhöhung von Hyaluronsäure in der Haut

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.



matrihealth

Veredelung durch Goldstaub

Die Zukunft ist die Kombination mit
Elastin.

Wir bieten Ihnen den Rohstoff, der aus
Ihrem Produkt eine Premium-Lösung
macht.

matriVital - Der Partner, der Ihr Produkt
vervollständigt.



matrihealth

Skalierbar. Rein. Gold.

Gold ist kein Zufall. Es ist der Beweis.
Unser Elastin zeigt stolz seine Herkunft:

Eine hohe Konzentration an Desmosin
und Isodesmosin bringen die Farbe.

Diese besonderen Crosslink-Aminosäuren
garantieren nicht nur ein hohen
Proteinanteil, sondern echtes natürliches
"Elastin".



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

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>	$\leq 10 \text{ mg/kg (ppm)}$

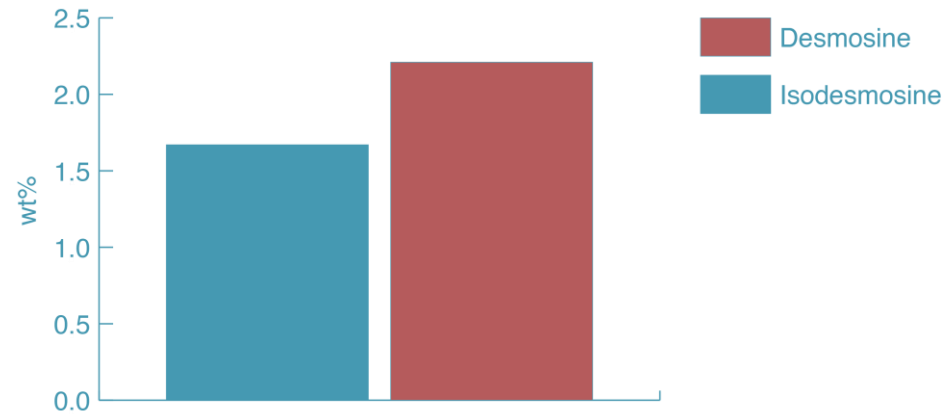
Mikrobiologische Analyse

<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>

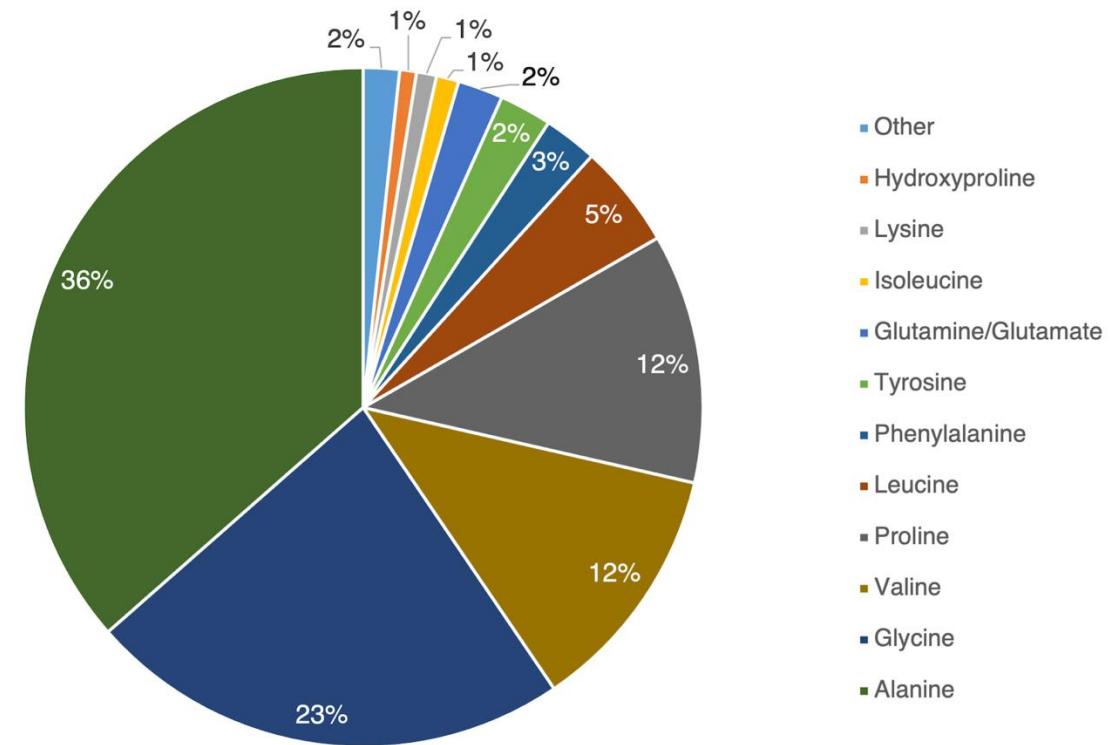
matriVital



matriVital enthält 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.



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