

九州産「発酵ゴボウ粉末」





品質試験

原料	ごぼう
色調・形状	薄茶色粉末
粒度	100メッシュスルー
一般生菌数	3.0×10 ³ 個/g以下
大腸菌群	陰性

分析試験

分析試験結果	結果
エネルギー	372kcal/100g
水分	2. 0g/100g
タンパク質	11.6g/100g
脂質	1.7g/100g
不溶性食物繊維	15. 0g/100g
水溶性食物繊維	0.6g/100g
カリウム	2676mg/100g
カルシウム	314mg/100g
鉄	29mg/100g
マグネシウム	251mg/100g
サポニン	5770mg/100g
ポリフェノール(タンニン酸として)	1469mg/100g

(株)LSIメディエンス、

(社)埼玉県食品衛生協会検査センターによる

※ロットにより差異があります。

出荷形態

内容量 : 10kg (5kg アルミ袋 ×2) 賞味期限 : 製造日より 24 ヶ月

保存条件 : 湿度 50% 以下の冷暗所で保管ください

製造工程 収穫 選別 遠赤外線乾燥 粉砕 3min \downarrow 発酵 ワイン酵母 殺菌焙煎 粉砕 100メッシュ 細菌検査 金属探知機 計量・充填

原料特性

●顆粒加工原料 ●加工食品 ●健康食品·機能性食品

国産 (九州産) の皮付きごぼうをワイン酵母で発酵させることでポリフェノールの増加はもちろんのこと、分子量が小さくなるために吸収力がアップします。

当原料は上記の発酵ごぼうを殺菌粉末化しておりますので、様々なサプリメント(顆粒、打錠など)において使用が可能です。

【発酵ごぼう粉末の特徴】

梱包・出荷

●ワイン酵母を使用して発酵させることによって、未発酵時と比べポリフェノールが増量します。

※未発酵時の約1.4倍

- ●発酵させることによりポリフェノールの分子量が小さ くなるので、通常よりも高い吸収力が期待できます。
- ●特に日本では『発酵』に対する良いイメージがあるので大きな差別化になります。

国産機能性食品発掘・開発プロジェクト株式会社ふる里食効研究所

〒107-0052 東京都港区赤坂4-8-8

TEL:03-6658-5559 FAX:03-3405-6843

E-mail: info@furusato-shokko.com URL: http://www.furusato-shokko.com