

九州産「発酵ごぼう粉末」



品質規格

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

分析試験項目	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、及び(社)埼玉県食品衛生協会検査センターに拠る

※ロットにより若干差異がございますのでご了承下さい。

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下さい

製造工程



原料用途例

●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滅菌粉末化しておりますので、様々なサプリメント（顆粒、錠剤など）において使用が可能です。

【発酵ごぼう粉末の特徴】

- 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。
- 2016/10 現在、**宮崎県産のごぼう**を使用しております。
 ※ただし生産状況により、産地が変更される場合がございます。