

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	3.0×10³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

㈱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

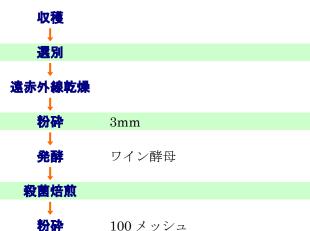
※ロットにより若干差異がございますのでご了承下さい。

出荷形態

10kg (5kg アルミ袋×2) 内容量 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



細菌検査

金属探知

計量・充填

梱包・出荷

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、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】

●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
- ●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、**宮崎県産のゴボウ**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。

国産機能性食品発掘・開発プロジェクト

〒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