

愛媛県産 「みかんパウダーF」



品質規格

一般細菌数	3000CFU/g以下
大腸菌群	陰性
ヒ素(AS203として)	2ppm以下
重金属(Pbとして)	20ppm以下

分析試験

分析試験項目	結果
水分	1.1g/100g
たんぱく質	5.8g/100g
脂質	0.5g/100g
炭水化物	90.2g/100g
灰分	2.4g/100g
ナトリウム	16.7mg/100g
食物繊維	35.3g/100g
β-クリプトキサンチン	13900μg/100g
ヘスペリジン	4.6g/100g
GABA	178mg/100g

株式会社日吉による
※ロットにより差異があります。

出荷形態

内容量 : 1kg×10袋
賞味期限 : 製造日から24ヶ月(未開封)
保存条件 : 高温多湿及び直射日光を避け、食品衛生上問題のない場所に保管してください。

製造工程

原料解凍

↓
スライス

↓
乾燥

↓
粗粉碎

↓
破碎

↓
篩い (マグネット)

↓
袋詰め・計量

↓
製品

原料特性

●顆粒加工原料 ●加工食品 ●健康食品・機能性食品

愛媛県西宇和地域は降水量が少なく日照量が多いので、果樹栽培に適しており、温州みかんの栽培地として100年以上の歴史があります。

本原料はそんな西宇和地域で栽培された温州みかん100%を原料とした粉末です。

温州ミカンを皮ごと搾汁した後に残った果皮を使用しているため、β-クリプトキサンチンやヘスペリジンなどの栄養素を効率よく摂取することができます。

「みかんパウダーF」以外にも、凍結乾燥(フリーズドライ)させた「FDミカンパウダーM」などのシリーズ品もありますので、用途に合わせたご提案が可能です。