

愛媛県産 「FDミカンパウダーM」



品質規格

原料	温州みかん（愛媛県産）
色調	黄色
形状	微粉末
粒度	150 メッシュ
一般生菌数	3×10 ³ 個/g 以下
大腸菌群	陰性
重金属（Pb として）	20ppm 以下
ヒ素（As ₂ O ₃ として）	2ppm 以下
食物繊維	20 g /100 g 以上
β-クリプトキサンチン	10,000 μ g/100g 以上

分析試験

分析試験項目	結果
熱量	397kcal/100g
水分	4.1g/100g
たんぱく質	5.7 g /100g
脂質	3.4g/100g
炭水化物	84.1g/100g
食物繊維	29.7g/100g
β-クリプトキサンチン	13,000 μ g/100g
ヘスペリジン	5.2 g /100 g
GABA	203 mg/100 g

株式会社日吉

※ロットによって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 : 3k g (500 g ×6 袋)
 賞味期限 : 製造日より 12 ヶ月
 保存条件 : 直射日光、高温多湿をさけ、早めに使用

製造工程



原料特性

- 栄養補助食品
- 食品素材

愛媛県西宇和産温州みかんの果皮を粉末化した FD ミカンパウダーの微粉末タイプです。成分・風味はそのままに、150メッシュの微粒子に仕上げています。

機能性成分 **β-クリプトキサンチン**、**ヘスペリジン**、**GABA**、**食物繊維**を豊富に含有しています。

愛媛大学においてβ-クリプトキサンチンの機能性に関する研究がおこなわれ、マウスの脾臓リンパ球と腸管膜リンパ節リンパ球の抗体産生の増殖が見られました。さらに、ヒト培養細胞における抗体の増殖が確認され、免疫力の強化に対する可能性を示唆しています。

温州みかんの果皮をペースト状にして冷凍保存してあるみかんペーストやメッシュの異なる粉末もあるので、用途に合わせてご提案ができます。

新しい健康食品や一般食品の原料としてご活用いただける素材です。