

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）
外観・風味・味	標準品と大差ないこと
水分	5.0g/100g 以下
一般細菌数	3000CFU/g 以下
大腸菌群	陰性
β-クリプトキサンチン	10,000 μg/100g 以上
ヒ素(AS ₂ O ₃ 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
カロリー	323kcal/100g
水分	3.7g/100g
たんぱく質	5.6g/100g
脂質	3.2g/100g
炭水化物	85.2g/100g
ナトリウム	15.0mg/100g
食物繊維	31.5g/100g
β-クリプトキサンチン	14,200 μg/100g

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 : 3kg (500g × 6袋)
 賞味期限 : 製造日より12ヶ月
 保存条件 : 直射日光、高温多湿を避け、早めに使用

製造工程

原料

トレー盛り

蒸し

放冷・予備凍結

フリーズドライ

金属検出器 Fe:0.8mm φ、SUS:1.5mm φ

粉碎

マグネット 0.9テスラ

篩別 60メッシュ

軽量・充填

包装

製品

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。

異なるメッシュの粉末やペースト品も取り揃えており、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。