

沖縄県産 「醗酵バガス粉末」



品質規格

原産国	日本（沖縄）
外観・性状	茶褐色の粉末で黒糖の香りを有する
粒度	100 メッシュスルー
耐熱性	キシロオリゴ糖は 160 度まで安定
水分	6.0%以下
一般生菌数	3,000 個/g 以下
大腸菌群	陰性
真菌類	100 個/g 以下
キシロオリゴ糖（キシロピオース及びキシロトリオースとして）	2.0%以上

分析試験

分析試験項目	結果
水分	2.2g/100 g
たんぱく質	1.9g/100 g
脂質	1.5g/100 g
灰分	3.3g/100 g
糖質	37.3g/100g
食物繊維	53.8g/100g
エネルギー	278kcal
食塩相当量	0.02g/100 g

財団法人 日本食品分析センターに拠る

※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 : 10kg/(内装:ポリ袋、外装:ダンボール箱)

賞味期限 : 3年（未開封）

保管条件 : 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。開封後は必ず密封し、開封前と同様保管。特に湿気には注意して下さい。

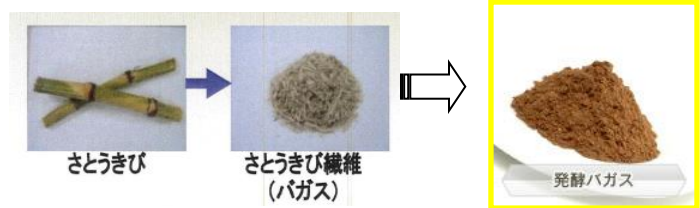
製造工程



原料特性

- 栄養補助食品
- 一般食品

醗酵バガスとはキシロオリゴ糖を含む沖縄生まれのさとうきび食物繊維です。沖縄県内全域で広く栽培されているさとうきびから砂糖や黒糖の原料となる蔗汁（しよじゅう）を搾り出した後に残ったバガスに独自の爆砕醗酵処理を施しました。これにより、さとうきびの硬い繊維を軟らかくほぐし、広く食品として利用できる機能性素材を生み出すことに成功しました。



バガスを爆砕・発酵処理することにより、キシロオリゴ糖、抗酸化成分などの有用成分が生まれました。

さらにバガスの硬い繊維構造を醗酵によって軟弱化することにより、食品へ応用できる機能性素材に変化させました。

沖縄県産 『醗酵バガス粉末』とは？

「腸内環境」「中性脂肪」が気になる方に喜ばれる 《本物の》素材です！



本素材は、沖縄県産さとうきびから生まれた食物繊維で**50%以上の食物繊維**が含まれており、さらに特徴的なのは**キシロオリゴ糖が2%以上含有**されていることです。

【醗酵バガス粉末】は、さとうきび由来であるバガスを爆砕・麹菌醗酵処理（製法特許）することで、オリゴ糖を効率よく生成・蓄積させた食物繊維の機能の他に抗酸化活性を有する特徴があることから、高機能食物繊維素材として利用されています。

独立行政法人科学技術振興機構（JST）の独創的シーズ展開事業において、H15 年度に採択され、独立行政法人農業・食品産業技術総合研究機構食品総合研究所および同森林総合研究所の研究成果を基に、琉球バイオリソースで開発された新素材です。

①一般の食物繊維より高い腸内の有用菌（乳酸菌、ビフィズス菌）を増殖させる効果。

②食物繊維の補給による排便促進効果。

③キシロオリゴ糖の補給による腸内フローラの改善。

④生バガスと比較して約8倍以上増加したポリフェノール量による高い抗酸化作用

などが解明されており、腸内環境正常化およびメタボリックシンドローム改善素材としての訴求ができます。

○原材料表示: 醗酵さとうきび繊維、醗酵さとうきび末



資料・サンプルはお気軽にお問い合わせ下さい。