

長崎県産 「CE-MIX パウダー」



品質規格

| | |
|-------|----------------------------------|
| 原料 | 緑茶葉（長崎県産 100%） びわ葉（長崎県産 100%） |
| 原材料表示 | 茶葉・びわ葉 |
| 色調・形状 | 緑茶褐色～茶褐色の粉末で、特有のにおい、味がある |
| 粒度 | 80 メッシュスルー |
| 一般生菌数 | 3×10 ³ 個/g 以下 |
| 大腸菌群 | 陰性 |

分析試験

| 分析試験項目 | 結果 |
|---------------|------------|
| 熱量 | 3.91kcal/g |
| たんぱく質 | 0.238g/g |
| 脂質 | 0.046g/g |
| 炭水化物 | 0.635g/g |
| ナトリウム | 0.071 mg/g |
| 水分 | 0.026g/g |
| カテキン重合ポリフェノール | 65 mg/g |

一般財団法人 日本食品分析センター、長崎大学薬学部に拠る
※ロットによって若干差異がございます事をご了承下さい。

出荷形態

内容量 : 10kg
賞味期限 : 製造日より 2 年
保存条件 : 高温多湿を避け、冷暗所で保存

製造工程

茶葉に含まれる水分を減少させる（萎凋）

↓
びわ葉を加えて萎凋した茶葉と一緒に揉みこむ

↓
荒茶製品検査

↓
乾燥:十分乾燥して醗酵を止める

↓
選別・形状を整える

↓
焙煎加工

↓
粗粉碎

↓
高圧蒸気気流殺菌

↓
微粉碎

↓
篩過

↓
菌検査・粒度検査

↓
10 kgバルク包装

↓
小分け充填作業

原料特性

●栄養補助食品 ●食品素材

原料（緑茶葉、びわ葉）は全て長崎県産 100%です。
カテキンが多く含まれた夏の茶葉と古くから民間療法として使用されているびわ葉を揉みこんで醗酵させる世界初の製茶法で作った茶葉を使用しやすい粉末にしました。長崎県、長崎県立大学、長崎大学、九州大学が共同で研究開発し有効性を数多く発表しております。

高機能発酵茶粉末の機能性

- (1). 食後の血糖上昇抑制作用
- (2). 血液中の中性脂肪濃度低減作用
- (3). 体脂肪低減作用

