

秋田県産 「爛漫酒粕粉末」



(写真はイメージです)

品質規格

原材料	酒粕、澱粉
水分	15g/100g 以下
ヒ素 (As ₂ O ₃)	2.0 μg/g 以下
重金属 (Pb)	20 μg/g 以下
一般生菌数	3×10 ³ 個/g 以下
カビ・酵母	3×10 ² 個/g 以下
大腸菌群	陰性

分析試験

分析試験項目	結果
水分	4.9g/100 g
たんぱく質	38.0g/100 g
脂質	8.1g/100 g
灰分	1.3g/100 g
食塩相当量	0.0g/100g
エネルギー	392.0kcal
アルコール分	0.0g/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事をご了承下さい。

出荷形態

内容量 : 15kg/(内装:ビニール袋、外装:紙袋)
賞味期限 : 製造日より1年半 (546日) (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

醸造過程で発生する豊富な栄養素、アミノ酸、酵母等を含んだ国産酒粕を粉末化しました。少量の添加によって、様々な食品の美味しさを引き出す新素材です。

通常、酒粕は水分が高かったり、メイラード反応による変色が発生しやすかったりと取り扱いにコストがかかりやすい原料です。「爛漫酒粕粉末」は、そんな酒粕を乾燥粉末化することで一定品質の保持ができるようになり、常温保管が可能になりました。

メーカーと大学の共同研究により、酒粕には抗菌ペプチド(ディフェンシン-2)とインターロイキン-12を誘導するダブル免疫調節作用があることがわかりました。インターロイキン-12の産生誘導能は、機能性乳酸菌に引けを取りません。

もちろん、一般食品原料として甘酒やパン等にもお使いいただけます。