

和歌山県産「うめ種炭粉末」



品質規格

原料	梅種子
性状	黒色で異味、異臭を有さない
水分量	10%以下
粒度	300メッシュ以下
一般細菌数	3000個/g以下
大腸菌群	陰性
シアン化合物 (総シアンとして)	10ppm以下
重金属 (Pbとして)	10ppm以下
ヒ素 (As ₂ O ₃ として)	1ppm以下



出荷形態

内容量 : 1kg
 賞味期限 : 製造日より36ヵ月(未開封)
 保存条件 : 高温多湿を避け、冷暗所で保管
 ※吸湿性があるため、開封後は必ず密閉し、お早めにご使用ください。

製造工程

梅種

↓
乾燥↓
炭化

粗粉碎 マグネットトラップ (10,000 ガウス)

↓
水蒸気殺菌↓
微粉碎↓
異物検査↓
包装↓
出荷

原料特性

● 栄養補助食品 ● 食品素材

和歌山県の特産品である南高梅を加工する際に捨てられる種子を炭化させた、烏梅(うばい)のような健康食品原料が完成しました。

烏梅とは、青梅を蒸してから炭化させた生薬で、中国の「神農本草経」にも掲載されているほど古くから使われていることがわかっています。

近年、炭を使った食品の市場は徐々に広がっていますが、様々な炭の中でも珍しい、食経験のある炭原料です。

生梅の種子を原料としているため塩分は含まれておらず、どなたでも安心してお召し上がりいただけます。

【期待される効果効能】

- 胃酸条件下での乳酸菌生存率上昇
- 添加物の吸着
- 油分の吸着