

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。

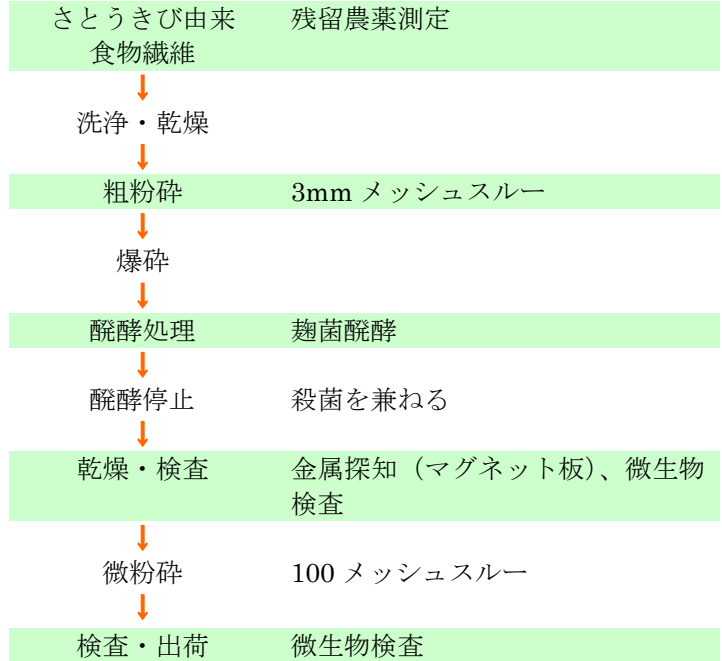
出荷形態

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。

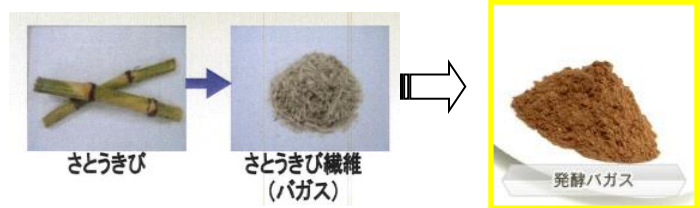
製造工程



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。