

# 九州産「発酵ゴボウ粉末」



## 品質試験

原料	ごぼう
色調・形状	薄茶色粉末
粒度	100メッシュスルー
一般生菌数	3.0×10 <sup>3</sup> 個/g以下
大腸菌群	陰性

## 分析試験

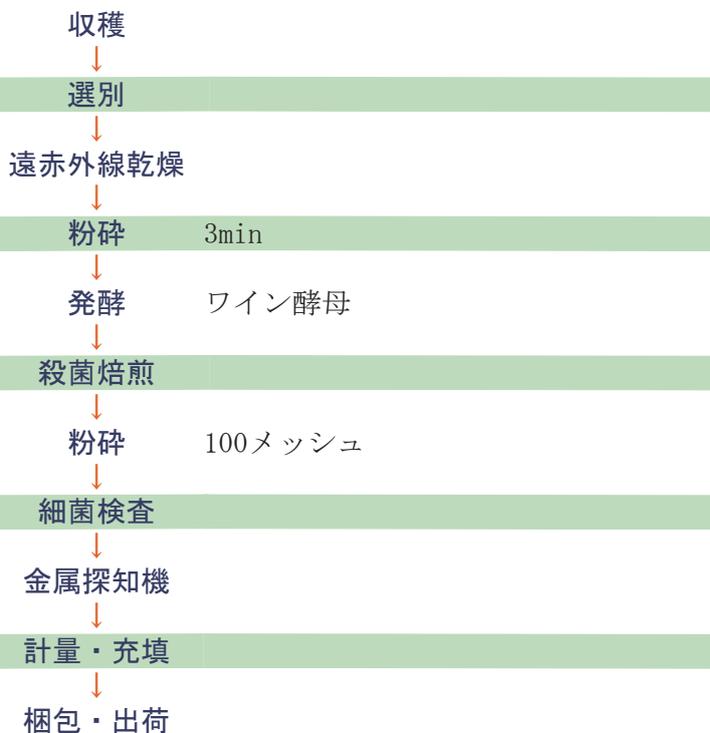
分析試験結果	結果
エネルギー	372kcal/100g
水分	2.0g/100g
タンパク質	11.6g/100g
脂質	1.7g/100g
不溶性食物繊維	15.0g/100g
水溶性食物繊維	0.6g/100g
カリウム	2676mg/100g
カルシウム	314mg/100g
鉄	29mg/100g
マグネシウム	251mg/100g
サポニン	5770mg/100g
ポリフェノール(タンニン酸として)	1469mg/100g

(株)LSIメディエンス、  
(社)埼玉県食品衛生協会検査センターによる  
※ロットにより差異があります。

## 出荷形態

内容量 : 10kg (5kg アルミ袋 × 2)  
賞味期限 : 製造日より 24ヶ月  
保存条件 : 湿度 50% 以下の冷暗所で保管ください

## 製造工程



## 原料特性

●顆粒加工原料 ●加工食品 ●健康食品・機能性食品

国産(九州産)の皮付きごぼうをワイン酵母で発酵させることでポリフェノールの増加はもちろんのこと、分子量が小さくなるために吸収力がアップします。

当原料は上記の発酵ごぼうを殺菌粉末化しておりますので、様々なサプリメント(顆粒、錠剤など)において使用が可能です。

### 【発酵ごぼう粉末の特徴】

- ワイン酵母を使用して発酵させることによって、未発酵時と比べポリフェノールが増量します。  
※未発酵時の約1.4倍
- 発酵させることによりポリフェノールの分子量が小さくなるので、通常よりも高い吸収力が期待できます。
- 特に日本では『発酵』に対する良いイメージがあるので大きな差別化になります。