

青森県産「熟成黒にんにく粉末」



品質規格

原料	にんにく（青森県産）、玄米発酵液
色調	茶褐色～黒色
形状	粉末
粒度	32ms パス 95%以上
一般生菌数	3,000 個/g 以下
大腸菌群	陰性

分析試験

分析試験項目	結果
熱量	380kcal/100g
水分	0.9g/100g
たんぱく質	18.5g/100g
脂質	0.6g/100g
炭水化物	75.1g/100g
灰分	4.9g/100g
ポリフェノール	2.25g/100g

財団法人 食品分析開発センター SUNATEC
※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
賞味期限 : 製造日より3年
保存条件 : 高温多湿を避け、冷暗所にて保管。吸湿性が高い為、開封後は乾燥剤の使用をお願いします

製造工程

原料受入	黒にんにくむき身
加熱	ニーダーに熱湯を加え、一時間保持 ※膨潤目的
マスコイダー	500μm ※ペースト化目的
トレイ積載	
スチーム	(5分)
冷却・凍結	放置冷却、16時間以上冷凍
乾燥・取り出し	品質検査（水分）
粉碎	フェザーミル 磁石設置（0.8テスラ以上） 細菌検査（一般生菌数、大腸菌群）
袋詰	
金属検出器	Fe:0.8、Sus:1.2
梱包・出荷	

原料特性

●栄養補助食品 ●食品素材

ニンニクは大昔から滋養強壮があるということはよく知られています。文献によると、四、五千年前にエジプトのピラミッドを奴隷に造らせたときに大量のニンニクを食べさせ、重労働に耐えさせたと出てきます。そのニンニクが中国から朝鮮を経由して日本にもたらされ、今日に至っているわけですが、ニンニクは体にいいという必要がないほど世界的に有名です。

健康増進について生にんにくをよりパワーアップするための研究過程において、**化学薬品等を一切使用せず、玄米発酵液の効能を加え、さらに遠赤外線を利用してじっくり加熱熟成**されることによって力強い「黒にんにく」が生まれました。

また、特殊な製法により、にんにく特有のあの不快なニオイも著しく低減させています。

原材料表示例：
黒にんにく粉末（にんにく、玄米発酵液）

青森県産 『熟成黒にんにく粉末』とは？

「疲労」「血行不良」のための有効成分がある ≪本物の≫素材です！

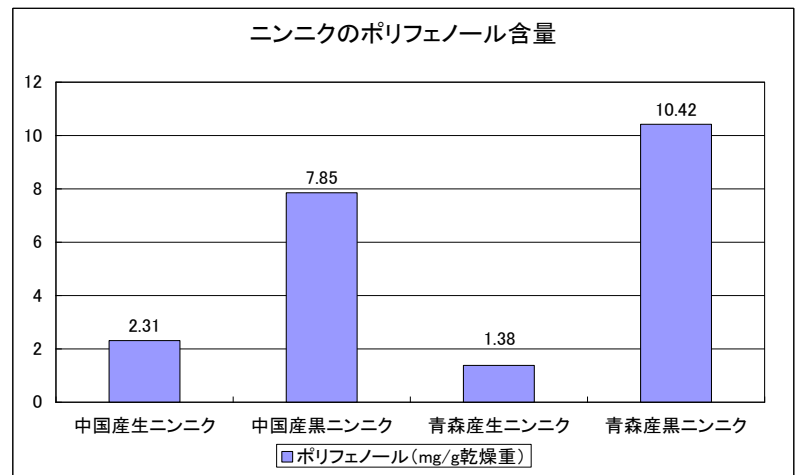


ニンニクは大昔から滋養強壮があるということはよく知られています。文献によると、四、五千年前にエジプトのピラミッドを奴隷に造らせたときに大量のニンニクを食べさせ、重労働に耐えさせたと出てきます。そのニンニクが中国から朝鮮を經由して日本にもたらされ、今日に至っているわけですが、ニンニクは体にいいと、言う必要がないほど世界的に有名です。また、アメリカの『**デザイナーズフーズ計画（ガン予防に効果の高い食品）**』の**トップグループ**に挙げられています。

ニンニクは、過労、運動不足、夜更かし、ストレス、景気低迷…。今、日本人はととも疲れる時代に生きています。そんな現代人にお勧めしたいのが、6千年の実績を持つにんにくです。にんにくは健

康維持の素、アリシン・ビタミンB・蛋白質等が含まれ、中でもアリシンは、肝臓の働きを活性化させるといわれております。

生ニンニクを熟成させると実の色が黒くなり、ポリフェノール量が高くなります。**黒ニンニクのポリフェノール量は生ニンニクの10倍近く含有**（右図）しており、さらには生ニンニクには存在しない水溶性含硫アミノ酸が生成されます。その結果、抗酸化力は生ニンニクに比べて著しく上昇しました。抗酸化力は体内を錆付かないようにする作用です。体内が錆付くと糖尿病、動脈硬化、高脂血症等の生活習慣病を引起こす要因になります。身近な症状では便秘、肌荒れ、抵抗力の衰えに繋がります。黒ニンニクは抗酸化作用のほか、免疫力増強、体を温める働きがあり、冷え性や血流等の改善にも期待できます。



≪熟成黒にんにく粉末は様々な商品に利用可能です≫

打錠、粉末はもちろんの事、飲料、スープ、加工食品などに混ぜたりと幅広い食品に利用できます。

■お客様のご使用方法・使用量に応じて、ご相談させていただくこともできます。

資料・サンプルはお気軽にお問い合わせ下さい。

国産機能性食品発掘・開発プロジェクト
 株式会社ふる里食効研究所

〒107-0052 東京都港区赤坂 4-8-8

TEL:03-6658-5559 FAX:03-3405-6843

E-mail: info@furusato-shokko.com URL: http://www.furusato-shokko.com