

秋田県産 「爛漫ギヤバ粉末」



品質規格

原料	米糠
色調	淡黄色
香味	わずかに特有なにおいがある
形状	粉末。不溶性
重金属(Pb)	20 μ g / g 以下
ヒ素(As ₂ O ₃)	2.0 μ g / g 以下
一般生菌数	3×10 ³ 個 / g 以下
大腸菌群	陰性
γ -アミノ酪酸	4000 mg/100g 以上

分析試験

分析試験項目	結果
水分	5.7 g / 100 g
たんぱく質	17.4 g / 100 g
脂質	8.1 g / 100 g
灰分	5.9 g / 100 g
炭水化物	62.9 g / 100 g
エネルギー	394kcal
ナトリウム	1.2g/100 g

財団法人 日本冷凍食品検査協会に拠る
※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 : 15 kg
賞味期限 : 製造日より 1 年 (未開封)
保管条件 : 高温多湿及び直射日光を避けて冷暗所にて保管。開封後は早めにご使用下さい。

製造工程

米糠、水、酵素剤

↓
米糠培地

↓
グルタミン酸 Na

↓
乳酸菌 *L.brevis IFO12005*

↓
乳酸菌培養

↓
加熱殺菌 100°C/1h

↓
発酵液、賦形剤 (米糠)

↓
調合液

↓
乾燥、金属探知機 Fe1.5、Sus2.0

↓
製品 (粉末)

原料特性

● 栄養補助食品 ● 一般食品 ● ペットフード

秋田の特産品である清酒の製造工程中に、大量発生する「米ぬか」を有効利用。本品はその「米ぬか」に植物性乳酸菌 (Lactobacillus Brevis IFO12005) を用いて、酒蔵独自の発酵技術を応用して発酵させた“発酵もろみ”を乾燥した粉末素材です。

○米ぬかの豊富な栄養素を活かした機能性原料

○植物性乳酸菌による発酵素材

○主原料は全て酒造用玄米から精米した米ぬか (秋田県産米 100%)

本素材には γ -アミノ酪酸 (GABA) が含まれておりますので製品に使用した場合の表記例は下記となります。製品に対して

○5%以下 : 米糠発酵物 (GABA 含有)

○5%超過 : 米糠,米糠発酵物 (GABA 含有)

秋田県産 『爛漫ギャバ粉末』とは？

「**血圧**」「**中性脂肪**」が気になる方に喜ばれる ≪本物の≫素材です！

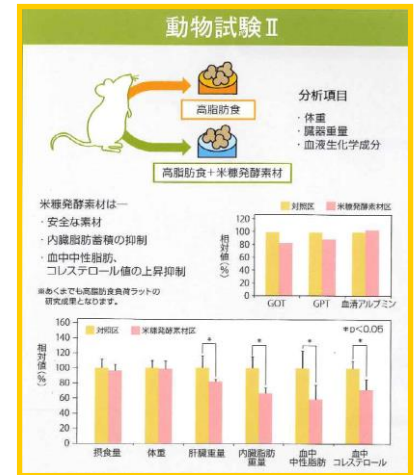
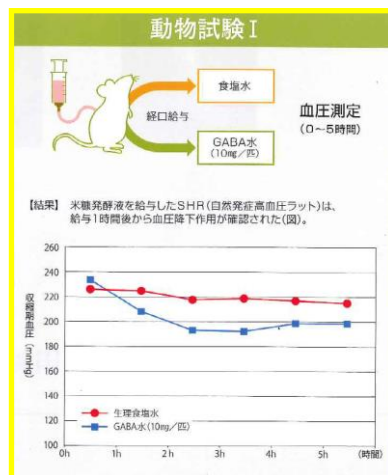


本素材は、秋田県の特産品である清酒の製造工程中に大量発生する「米ぬか」を使用しております。この副産物である「米ぬか」には豊富な栄養素が含まれていますが、ほとんどが肥料や堆肥に使用されてきました。そこで秋田県では、この「米ぬか」の有効利用を目指し、産学官連携で酒蔵独自の発酵技術を用いて、機能性に富んだ米ぬか発酵素材の開発に成功いたしました。

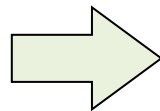
特徴としては、①ストーリー性があり 100%秋田県産の原料だから安心安全、②少量の添加で製品へのGABA表示が可能、③植物性乳酸菌を用いて発酵させた“もろみ”を乾燥粉末化、④不溶性のため固形商品添加には最適。

本素材には、**高血圧降下作用**、**脂質代謝改善作用**などが期待できます。その他には、**ストレス低減作用**、**コレステロール値上昇抑制**も期待できます。

脂質代謝改善作用は、米糠に含まれるフィチン酸が、乳酸発酵により遊離したことによるものと考えられます。



≪爛漫ギャバ粉末は様々な商品に利用可能です≫



打錠、粉末や顆粒状はもちろんの事、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