

くろ酢乾燥エキス

黒酢の有用成分を損なうことなく
効率的に粉末化！

原料特長

桜島を望む鹿児島県福山町の大地で作られる黒酢

原料は米、米麴、地下水のみ

約 200 年前からの伝統製法で作られ、野天に並べられた三斗入りの陶製の壺の中で《糖化》、《乳酸発酵》《アルコール発酵》、《酢酸発酵》が進行する製法は世界中でも非常に珍しいものです。

古来より酢は人々の食生活の中で広く調味料として利用されてきており、体験的に食欲を増進したり、体調を良くする食品として伝承されています。

近年、酢の中でもつぼ酢である黒酢が特に注目され、その機能については多くの研究機関で検討されるようになってきました。黒酢は発酵食品であるため、酢としての効用も期待されますが、むしろ発酵エキス成分として、黒酢中に溶解しているたんぱく質、アミノ酸、糖質並びに他の微量成分等の溶解固形物が持つ働きが本命視されてきています。

「くろ酢乾燥エキス」は、黒酢の有用成分を損なうことなく効率的に粉末化し、粉状、顆粒状、粒状、飲料等の健康食品、明らか食品や調味料等に広く利用できる商品です。



- ▶ 伝統的製法で作られた壺造りの黒酢のみを原料としている。(鹿児島県霧島市福山町の黒酢を使用)
- ▶ アミノ酸、ペプチドを効率的に濃縮。
- ▶ 黒酢は、多くの研究機関から健康に関する発表がされている。
- ▶ 黒酢特有の風味を残しながら、独自の製法で刺激臭は抑えている。

規格・成分

品質規格

- ▶ 性 状 淡黄色～淡褐色の粉末で、やや甘く酸味があり、異味、異臭、異物がない。
- ▶ 全窒素量 1.0% 以上
- ▶ 水分量 5.0% 以下
- ▶ 全酸度 7% 以上
- ▶ 重金属 20 μ g / g 以下
- ▶ ヒ素 2 μ g / g 以下
- ▶ 残留農薬 基準値以下
- ▶ 一般生菌数 3.0 \times 10³ 個 / g 以下
- ▶ 大腸菌群 陰性

包装形態

- 1kg
- 外装 梱包箱
- 内装 PE袋(内)
アルミ袋(外)

用途

粉状、顆粒状、粒状、飲料等の健康食品、明らか食品や調味料

保存方法

直射日光を避け、常温で保存してください。

保存上の注意

- ▶ 吸湿性がありますので、湿気の少ない場所に保存してください。
- ▶ 開封後は必ず密封し、なるべくお早めにご使用ください。

栄養成分値 (100g 当たり)

エネルギー	371 kcal
たんぱく質	7.9 g
脂質	0.1 g
炭水化物	78.7 g
食塩相当量	0.036 g
酸度 (酢酸)	8.3 g

(日本食品分析センター分析値)

アミノ酸分析値 (100g 当たり)

アルギニン	30 mg
リジン	248 mg
ヒスチジン	31 mg
フェニルアラニン	129 mg
チロシン	51 mg
ロイシン	435 mg
イソロイシン	308 mg
メチオニン	94 mg
バリン	444 mg
アラニン	861 mg
グリシン	393 mg
プロリン	302 mg
グルタミン酸	807 mg
セリン	266 mg
スレオニン	270 mg
アスパラギン酸	265 mg
シスチン	85 mg

(日本食品分析センター分析値)



お問い合わせ

販売者



イワキ株式会社

食品原料部

〒103-0023

東京都中央区日本橋本町 4-8-2

TEL 03-3279-0546

FAX 03-3279-5119