

くろ酢乾燥エキス M

黒酢発酵沈降物の有用成分を 損なうことなく粉末化！

原料特長

100% もろみ由来のリッチなペプチド

約200年前からの伝統製法で作られる黒酢の発酵沈降物（もろみ）を乾燥・粉砕して粉末化しました。100%もろみ由来のリッチなペプチドが特長で、同時に豊富な食物繊維も含まれます。

「くろ酢乾燥エキスM」は、黒酢の製造過程で得られる発酵後の沈降物の有用成分を損なうことなく高品質に粉末化したもので、その機能性が注目されているアミノ酸の結合体であるペプチドが特に多いのが特長です。また発酵沈降物は少量しか得られないため、非常に貴重な粉末といえます。

黒酢特有の臭いがほとんどないことから粉状、顆粒状、粒状等の健康食品や明らか食品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黒酢の発酵沈降物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）
- ▶ ペプチドを高濃度に含む。
- ▶ 黒酢特有のすっぱみ、苦味、発酵臭がほとんどない。
- ▶ 食物繊維を豊富に含む。
- ▶ 効果的な殺菌方法により高品質を実現。

規格・成分

品質規格

▶ 性	状	帯黄灰褐色～灰褐色の粉末で、酸味・酸臭がある。
▶ 異物・夾雑物		異物、夾雑物がない。
▶ 全窒素量		1,600mg / 100g 以上
▶ 乾燥減量		6.0% 以下
▶ 全酸度		5.0% 以下
▶ 重金属		20μg / g 以下
▶ ヒ素		2μg / g 以下
▶ 残留農薬		基準値以下
▶ 一般生菌数		3.0×10^3 個 / g 以下
▶ 大腸菌群		陰性
▶ カビ・酵母		1.0×10^2 個 / g 以下

包装形態

▶ 1kg	
外装	梱包箱
内装	アルミ袋
▶ 5kg	
外装	梱包箱
内装	PE袋(2層)

用途

粉状、顆粒状、粒状等の健康食品、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

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	461 kcal
たんぱく質	13.6 g
脂質	24.4 g
糖質	35.6 g
食物繊維	21.6 g
食塩相当量	0.006 g
酸度(酢酸)	0.53 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	470 mg
リジン	320 mg
ヒスチジン	210 mg
フェニルアラニン	620 mg
チロシン	500 mg
ロイシン	1,130 mg
イソロイシン	520 mg
メチオニン	520 mg
バリン	690 mg
アラニン	900 mg
グリシン	520 mg
プロリン	610 mg
グルタミン酸	2,200 mg
セリン	680 mg
スレオニン	550 mg
アスパラギン酸	880 mg
トリプトファン	150 mg
シスチン	400 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