

機能性表示食品として受理 鼻の不快感軽減

粉末の青みかんどリンクとして機能性表示食品の届出が受理されております。(届出番号: H1183)

ヘルスクレーム:

本品には未熟温州みかんエキスが含まれます。未熟温州みかんエキスには、花粉やハウスダスト、ホコリなどによる鼻の不快感を軽減することが報告されています。



関与成分: 未熟温州みかんエキス
指標成分: ヘスペリジン 12mg
 ナリルチン 4mg
摂取量 : 400mg/日

高温高圧の水のみ で抽出する 亜臨界水抽出製法 (Subcritical Water)



連続生産できる亜臨界水抽出設備は弊社オリジナルです。100℃以上の高温高圧の水を亜臨界水と言います。弊社の設備では180℃、3MPa (30気圧) まで上げて沸騰しない水を用いてエキスを抽出しております。抽出温度が上がることで有機溶媒に似た性質の水となります。水に溶け辛い成分が抽出されたり、低分子化されることで吸収率の向上が期待されます。本製品は水だけを使ってエキス抽出しておりますので環境面を意識したクリーンな原料です。

※エキスの抽出～粉末化までOEMも承っております。

多くが活用されず 廃棄されている

栽培中に傷ついたりサイズが合わないものは間引き(摘果)しております。摘果することにより、栄養が分散されず、美味しいみかん栽培ができます。

青みかんは食用で使われることがほとんどないため、多くが廃棄され、収穫量とほぼ同等量の青みかんが発生しています。

Product

静岡県産 青みかん エキスP SW

毎年限られた 時期に手摘みで収穫

6月～10月にかけて摘果作業をしており、中でもヘスペリジン等の柑橘ポリフェノールが高濃度で含まれている7月の中旬～下旬に摘果された青みかんを使用しています。農家さんが1つ1つ手摘みでカゴの中へ入れて収穫しております。冷凍保管することで、通年安定して供給できる体制を整えております。

エンハンス効果 柑橘の本物感をUP

本製品は青みかんの皮も果肉も丸ごと使っております。

本製品だけでは苦渋味が強いですが、他の柑橘素材と合わせて使用することでピール感が付与できるため、柑橘の本物感が再現できます。

本製品を使うことで、砂糖や甘味料の口に残る甘さを減らしてスッキリとした後味にする効果もあります。



マスキング効果 大豆臭や青汁の青臭さ

少量添加で大豆臭や青汁の青臭さをマスキングする効果があります。青みかんの味が出ない添加量で効果がありますので、柑橘フレーバー以外の用途でも使用できます。

青みかんとは 温州みかんの未熟果です

本社のある静岡県は日本でも有数のみかんの産地です。毎年多く間引きされている青みかん(未熟温州みかん)を原料として使うことで、環境面に配慮した取り組みとなっております。産地限定で静岡県の青みかんのみ使用しております。



日研フード株式会社

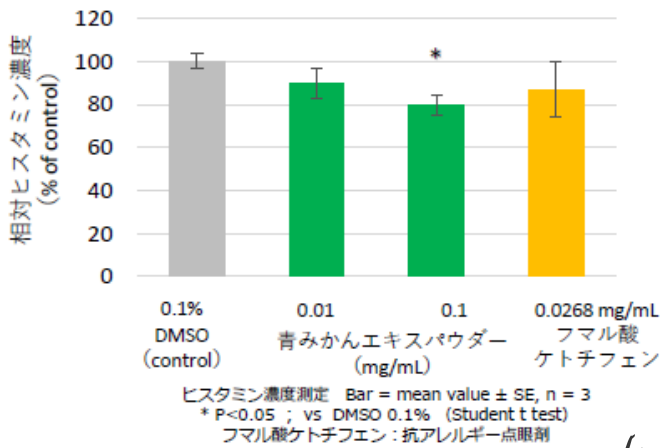
所在地: 静岡県袋井市春岡723-1

サイト: <https://www.nikkenfoods.co.jp/>

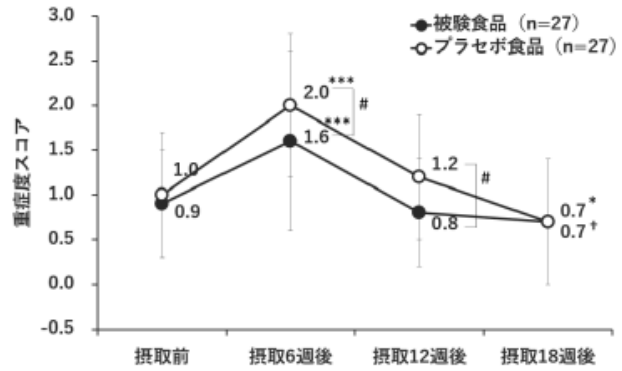


アレルギーの評価試験

RBL-2H3細胞ヒスタミン産生抑制試験



ヒト試験 (アレルギー性鼻炎症状の重症度分類の推移)



花粉等による鼻の不快感の軽減および睡眠の質向上、
気分の低下の抑制などを確認しております。
(薬理と治療 vol.49 no.11 2021 1849-1865)

今後の可能性 睡眠／気分／血流

追加のヘルスクレームとして、
鼻の不快感軽減に伴う睡眠の質および
気分の低下の軽減を届出中です。

2023年に血流改善のヒト試験を実施
しました。
論文と新たなヘルスクレーム追加に向
けて動いております。

Product

静岡県産 青みかん エキスP SW



製品規格

製品名	静岡県産青みかんエキスP SW
名称	うんしゅうみかんエキスパウダー
原材料名	うんしゅうみかんエキス、デキストリン
規格	ヘスペリジン : 30mg/g以上 ナリルチン : 10mg/g以上 水分 : 6.0 %以下 一般生菌数 : 3,000 cfu/g以下 大腸菌群 : 陰性
内容量	1kg (0.5kg×2)
荷姿	ダンボールケース
賞味期限	製造日より36ヶ月
保存方法	直射日光や高温多湿を避け常温で保存してください
性状	淡緑黄色の粉末

エンハンス効果／マスキング効果 添加量イメージ

添加対象	添加効果	添加量イメージ
植物性蛋白使用の肉惣菜	大豆臭、植物性蛋白素材臭低減効果	0.02～0.06%
魚肉加工食品	魚肉特有の生臭さ低減効果	0.01～0.1%
プロテイン飲料 (10%溶液)	大豆臭、えぐみの低減効果	0.02～0.06%
豆乳	大豆臭の低減効果	0.002～0.01%
柑橘飲料	柑橘の風味、果汁感、ピール感をエンハンスする効果	0.01～0.1%
青汁飲料	青臭みの低減効果	0.002～0.05%
スポーツ飲料	果汁感の向上、甘味料のキレ改善、BCAA等の苦味低減効果	0.01～0.03%
アルコール	アルコール臭の低減効果	0.01～0.03%