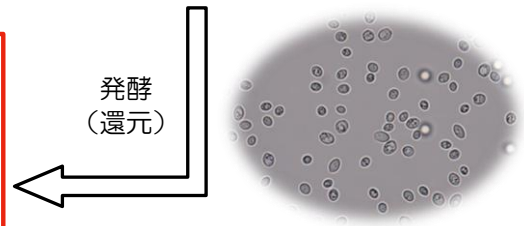
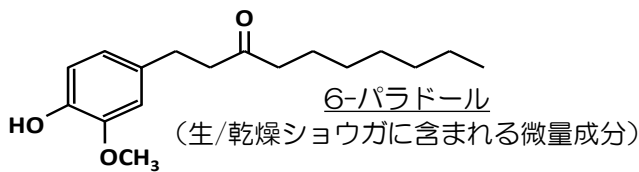


発酵ジンジャーエキスパウダーS

発酵ジンジャーエキスパウダーSは、抗炎症作用や抗肥満作用を示すことが報告されている「6-パラドール」を高含有させた食品素材です。6-パラドールは一般的なショウガにはごく微量しか含まれていない貴重な成分ですが、独自の発酵技術により含有量を増加させています。

■ 6-パラドールとは



発酵に使用する酵母の顕微鏡写真

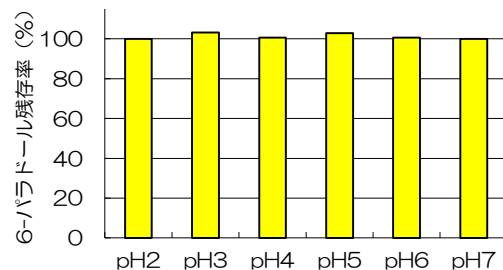
■ 製品仕様

・規格値

項目	規格値	分析方法
6-パラドール	0.4~0.5%	HPLC法

- ・性状 淡黄色粉末
- ・食品使用時の表示例 発酵ジンジャーエキス粉末
- ・アレルギー物質（28品目）なし
- ・賞味期限 製造後24ヶ月
- ・入目/荷姿 1kg×5アルミ袋/ケース
- ・摂取目安量 0.25g/日

・6-パラドールのpH安定性(加熱処理後)



【試験方法】

本素材5%水溶液を各pHに調整し、121℃、5分間加熱処理後の6-パラドール残存率を確認。

池田糖化工業株式会社