

製品紹介書

商品名	醗酵バガス原末(未滅菌)			原料イメージ	
製造者	農業生産法人 株式会社 熱帯資源植物研究所 〒904-220沖縄県うるま市字栄野比1212-4				
サイズ (C/S)	容 積	H 345 × W 345 × D 315 (mm)			
	内容量	[NET]	20.0kg		
	総重量	[Gross]	21.5kg		
梱包資材	《内装》 二重ポリ袋(PE)、結束バンド(PE) 《外装》 無地段ボール				
特長・セールスポイント					
<p>「醗酵バガス」は、生活習慣病対策のために国(文部科学省)と独立行政法人科学技術振興機構(JST)が平成15年度特別予算を投入し、(独)食総研、(独)森林総研、九州大学、(医)東札幌病院との共同研究で開発した素材です(特許第4067805号)。サトウキビ由来の食物繊維(バガス)の強固な繊維構造を爆砕により破壊し、発酵処理をすることでキシロオリゴ糖を効率よく生成・蓄積させることに成功しました。これにより、腸内環境改善効果、抗酸化活性能、血糖値上昇抑制能、中性脂肪上昇抑制能を有したメタボリックシンドローム予防効果の高い食物繊維素材の製造を可能にしました。</p>					
機能・効能効果					
腸内細菌叢(ツウ)、いわゆる「腸内フローラ」の乱れに起因する多様な未病の改善・予防、生活習慣病の改善					
原材料					
醗酵バガス 《原材料表記》 醗酵バガス(さとうきび由来食物繊維(沖縄県産))					
品質規格				栄養成分	
規格	項 目	規格基準値	備 考	分析項目	100gあたり
衛生規格	一般生菌数	3000個/g 以下	標準寒天平板培養法	エネルギー	278kcal
	大腸菌群	陰性	BGLB法	たんぱく質	1.9g
	真菌	100個/g以下	ポテトデキストロース 寒天平板培養法	脂質	1.5g
成分規格	キシロオリゴ糖	2.0%以上	高速液体 クロマトグラフィー法	糖質	37.3g
	水分含有率	10.0%以下		食物繊維	53.8g
				ナトリウム	8.8mg
				セミロース	4.0g
				セルロース	41.1g
				リグニン	13.5g
保存方法・保存期間				取扱い上の注意	
[方法]高温多湿および直射日光を避けて保存してください。 [期間]未開封時 製造より36ヶ月 ※開封後はお早めにご使用ください。				色が落ちにくいいため、衣類などへの付着にご注意下さい。	
 株 式 会 社 熱 帯 資 源 植 物 研 究 所			 琉球バイオリソース販売株式会社		