

- 食品
- 食品添加物
- 化粧品
- 医薬部外品



北海道伊達市産・北海道産 アロニア由来

『アロニアFD粉末』

技術
資料

ポストブルーベリーとして期待の果実



アロニアはナナカマド科の果樹で、寒冷な気候を好みます。2001年、特産品を作りたいという大滝村(現在は合併のため伊達市大滝地区)の村長の要請で、日本で初めて本格的な栽培が始まりました。隣町では育つリンゴやサクランボも寒くて育たない大滝村で、シベリアでも自生するというアロニアに賭けたのです。アロニアと人間の長年に渡る根比べの末、皆さまに良質なアロニアをお届けできるようになりました。現在、北海道各地でアロニアが栽培されております。

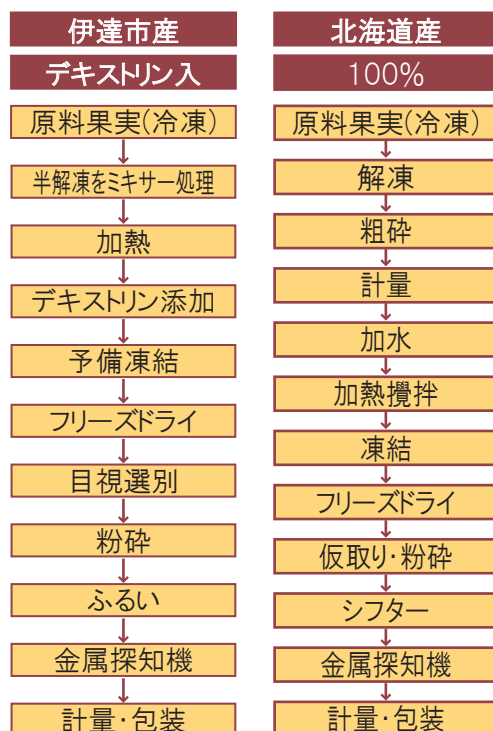
■ 期待される機能性

- ◎ 眼精疲労の改善作用
- ◎ 眼の抗炎症作用
- ◎ 血小板凝固抑制作用
- ◎ コラーゲン基質の強化作用
- ◎ 血管拡張作用
- ◎ 抗腫瘍作用
- ◎ 毛細血管保護作用

■ 用途提案

- ◎ 眼に関するサプリメント、ドリンクなど
- ◎ お菓子、ジュースなどの食品

■ 製造工程



■ 表示名称例

- ◎ アロニア粉末、デキストリン
- ◎ アロニア粉末 など

■ 品質規格

	伊達市産 デキストリン入	北海道産 100%
原料	アロニア デキストリン(約22%)	アロニア
総ポリフェノール	57.0mg/g以上	—
性状	赤紫色の粉末	
水分	5%以下	—
粒度	32メッシュ99%パス	—
一般生菌数	5,000個/g以下	
大腸菌群	陰性	
ヒ素	1.0mg/kg以下	—
鉛	1.0mg/kg以下	—
カドミウム	0.05mg/kg以下	—

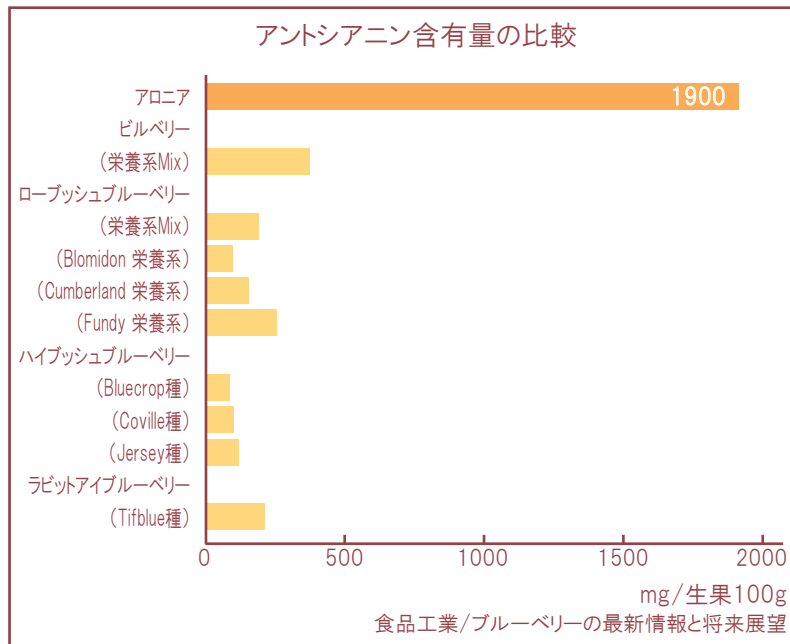
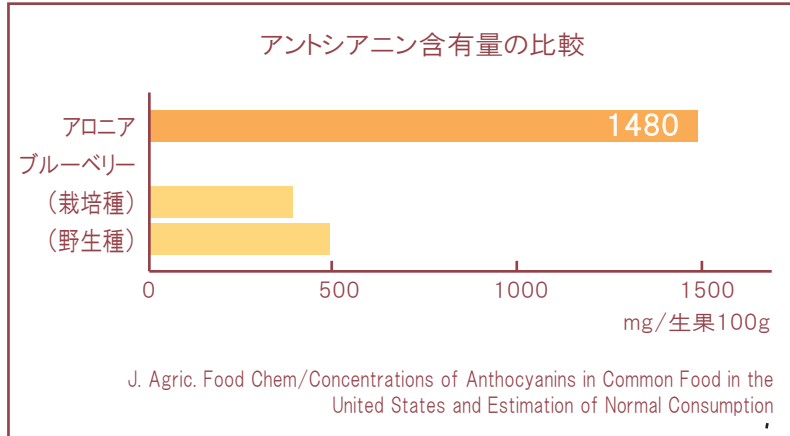
■ その他

	伊達市産 デキストリン入	北海道産 100%
入目	1kg x 10袋	1kg
使用期限	製造日より1年	製造日より3年
保存条件	直射日光、高温多湿を避け冷暗所に保管	

お問い合わせ

■ ポストブルーベリーとしてのアロニア

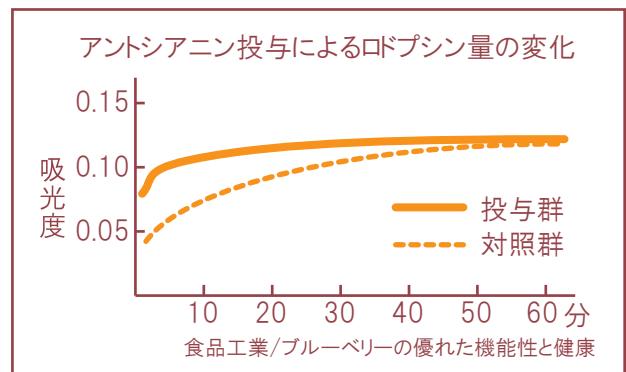
アロニア果実はポリフェノールとカロテノイドを豊富に含み、アントシアニン色素はブルーベリーやブドウよりも豊富に含みます。抗酸化活性レベルも非常に高い果実です。アントシアニンの種類は、シアニジン-3-ガラクトシドとシアニジン-3-アラビノシドを主としています。カロテノイド色素はβ-カロテンとβ-クリプトキサンチンを含みます。



* 含有量はあくまでも分析例です。実際の製品分析値を保証するものではありません。

■ アロニアは眼に良い

ものを見るということは、網膜内に存在する視覚物質ロドプシンが光の刺激によってオプシンとレチナールという物質に分解され、この信号が脳に伝達されることによって起こります。暗所ではオプシンとレチナールは再びロドプシンに合成され、このロドプシンの分解と再合成の一連の流れを視覚サイクルと呼びます。アロニアのアントシアニンはロドプシンの再合成を促進する作用があり、暗順応の促進・夜間視力の向上の効果があるといわれています。



お問い合わせ