

- 食品
- 食品添加物
- 化粧品
- 医薬部外品



北海道産

『赤ビーツ粉末』『赤ビーツキューブ』

技術
資料

北海道産のこだわりの赤ビーツ



赤ビーツ粉末

赤ビーツキューブ

■ 期待される機能性

- ◎ 腸内環境の改善
- ◎ 肝機能の向上
- ◎ 骨格筋形成の促進
- ◎ 高血圧の予防
- ◎ 抗酸化作用

■ 用途提案

- ◎ サプリメント、ドリンクなど
- ◎ お菓子、ジュースなどの食品
- ◎ サラダ、ヨーグルトへのトッピングなど

■ 製造工程



赤ビーツはビートやウズマキダイコン、テーブルビーツなどと呼ばれ、ほうれん草と同じヒユ科の植物で、甘みがあり、ロシアの伝統料理「ボルシチ」や、イタリア料理などにも使用されています。

北海道で栽培されている砂糖原料用のシュガービート(てんさい)と同類の植物ですが、シュガービートは白っぽいのに対し、赤ビーツはその名前のとおり赤紫色です。これはベタレインと呼ばれる色素によるもので、赤紫色のベタシアニンと黄色のベタキサンチンという色素を含んでいます。ベタレインはアントシアニンやルチンなどのフラボノイドとは全く異なるベタラミン酸系含窒素色素で、現在さまざまな研究が進んでいます。

その他の機能性成分としては、ベタインが多く含まれることが知られており、肝臓機能の保護や、骨格筋への効果が期待されています。さらに、硝酸根も豊富に含まれており、血管拡張作用や運動パフォーマンスの向上に関する臨床研究も盛んに行われています。また、赤ビーツには、カリウム、マグネシウム、リン、鉄、亜鉛、葉酸、食物繊維、など多様な栄養素がバランス良く含まれています。

この原料に使われている赤ビーツは、北海道内の契約農家で農薬を使用せずに栽培しています。収穫後にひとつひとつ手作業で処理され、厳しいチェックに合格した赤ビーツのみを使用しています。

■ 表示名称例

- ◎ 赤ビーツ粉末
- ◎ 赤ビーツ乾燥キューブ、など

■ 品質規格

	赤ビーツ粉末	赤ビーツキューブ
原料	無農薬栽培赤ビーツ	
性状	ピンク～赤色の粉末で特有の臭い	赤色～赤黒いチップで特有の臭い
一般生菌数	3,000個以下	
大腸菌	陰性	
水分含有量	8%以下	

■ その他

	赤ビーツ粉末	赤ビーツキューブ
入目	20kg (10kg x 2袋)	1kg
賞味期限	製造後2年	
保存条件	高温多湿を避け、冷暗所に保存	

お問い合わせ