

- 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

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お通り赤紫色です。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業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。

■ 期待される機能性と摂取目安量

便通改善	2g/日*
------	-------

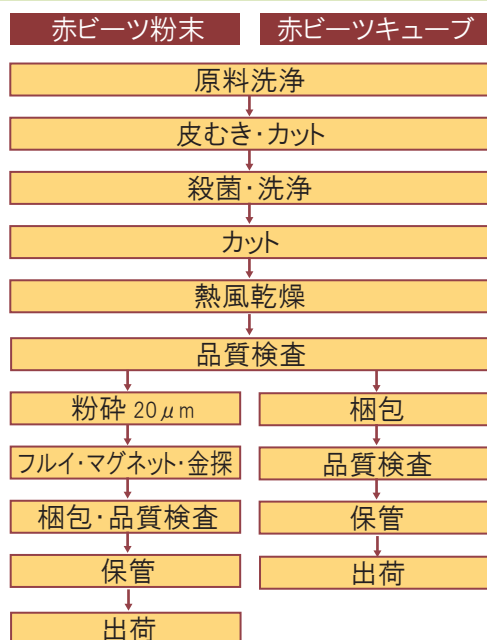
※「北海道産赤ビーツによる便通異常の改善効果についての検討」
応用薬理 100 (5/6) 95-100, 2021

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

■ 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



■ 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/g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	1kg、10kg	1kg、10kg
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

Ver.2304

きたぐにせいかつしや
株式会社 北国生活社

〒063-0061 札幌市西区西町北6丁目1-1 ユニビル2階
TEL 011-887-7970 FAX 011-887-7971
Email info@northlife.co.jp WEB www.northlife.co.jp

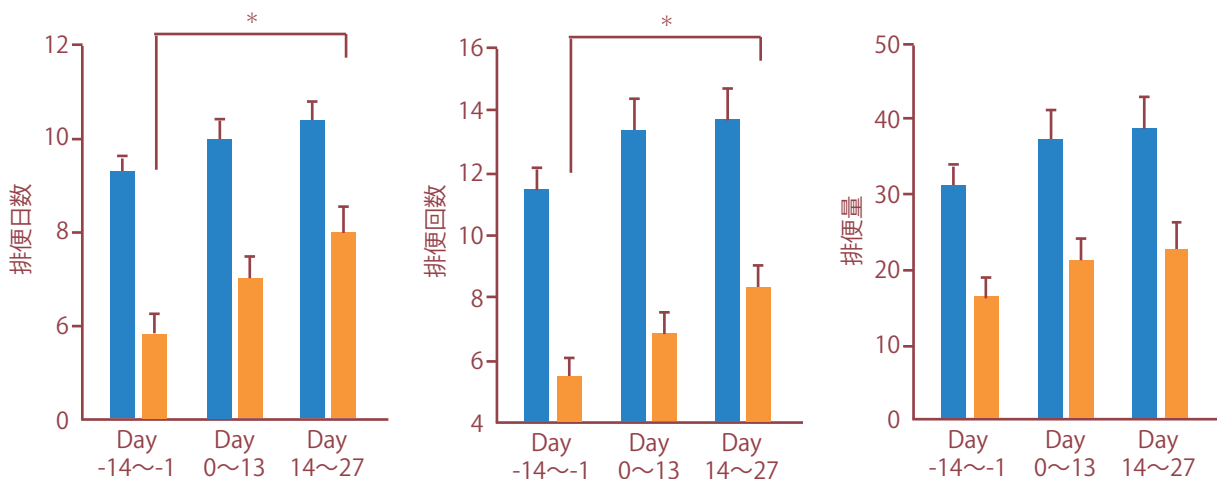
北海道産『赤ビーツ粉末』『赤ビーツキューブ』

■ 14日間で比較的重い便秘異常の被験者の排便日数・排便回数を改善



40名の便秘異常を来している健常女性を対象として、赤ビーツが便秘異常の改善効果を有するのかを検証しました。被験者は北海道赤ビーツタブレット(1錠当たり赤ビーツ乾燥物250mg)を、1日8錠(2g)、14日間摂取。その後、赤ビーツの摂取期間を摂取前の14日間(Day-14~Day-1)、摂取後最初の14日間(Day 0~Day 13)、および摂取後15~28日目(Day 14~Day 27)の14日間の3期間に分類し、便秘および体調等に対する赤ビーツ摂取の影響を評価しました。その結果、北海道産赤ビーツが、比較的重い便秘異常を来していたと考えられる女性において、排便日数および排便回数の有意な改善効果をもたらす可能性が示唆されました。

<便秘および体調等に対する赤ビーツ摂取の影響>



*P < 0.05 vs. Day - 14 -- 1

■ 全被験者 (n = 40)

■ 比較的重い便秘異常を来していたと考えられる被験者 (n = 10)

「北海道産赤ビーツによる便秘異常の改善効果についての検討」、応用薬理 100 (5/6) 95-100, 2021

お問い合わせ