

- 食品
- 食品添加物
- 化粧品
- 医薬部外品



北海道産

# 『菊芋粉末』『菊芋キューブ乾燥品』

**技術  
資料**

## 血糖値や血圧の上昇抑制、ダイエット対策に



菊芋キューブ

キク科ヒマワリ属の多年草で美しい黄色の花を咲かせます。北米原産でネイティブアメリカンが冬場の食糧や飼料として利用していました。日本へは、幕末にペリーによって持ち込まれたのが最初と言われています。戦後の食糧難の時期には作付統制野菜に指定され全国各地で栽培されていました。イヌリン(水溶性食物繊維)、オリゴ糖が豊富です。イヌリンは「天然のインスリン」とも呼ばれ、近年では特に血糖値上昇抑制効果が注目されています。

キクイモにはいくつかの品種があり、大きく分けて白色種と紫色種があります。白色種は栽培がしやすく、根(可食部)の凹凸の切れ込みが浅めで加工しやすいことなどから各地で栽培されていますが、本原料のイヌリンの産地では、イヌリン含有量がより高いとされる紫色種をあえて栽培しています。また、本原料の産地は、全国一の栽培規模を誇っており安定した供給が可能です。

### ■ 表示名称

| 菊芋粉末                  | 菊芋キューブ乾燥品                 |
|-----------------------|---------------------------|
| キクイモ粉末<br>キクイモFD粉末 など | 乾燥キクイモ、キクイモ<br>キクイモ乾燥品 など |

### ■ 期待される機能性

- ◎ 血糖値の上昇抑制
- ◎ 血圧の上昇抑制
- ◎ コレステロール値の上昇抑制
- ◎ 整腸
- ◎ ダイエット
- ◎ カルシウムの吸収促進
- ◎ 腎機能改善

### ■ 用途提案

| 菊芋粉末                                | 菊芋キューブ乾燥品 |
|-------------------------------------|-----------|
| サプリメント など<br>加工食品、お菓子類<br>麺類、パン類 など | お茶 など     |

### ■ 製造工程



### ■ 品質規格

| 菊芋粉末  |                 |
|-------|-----------------|
| 性状    | 淡褐色の粉末で特有の臭い有する |
| 水分    | 10%以下           |
| イヌリン  | 35%以上           |
| 一般生菌数 | 3,000 個/g 以下    |
| 大腸菌群  | 陰性              |

### ■ 栄養成分(100g中)

|         |          |
|---------|----------|
| 水分      | 4.8 g    |
| たんぱく質   | 7.9 g    |
| 脂質      | 1.1 g    |
| 炭水化物    | 79.5 g   |
| 食物繊維    | 60.5 g   |
| エネルギー   | 180 kcal |
| 食塩相当量   | 0.0 g    |
| ポリフェノール | 1.00 g   |
| イヌリン    | 47.53 g  |

\* 数値はあくまでも分析例です。含有量を保証するものではありません。

### ■ その他

|      |                    |
|------|--------------------|
| 入目   | 1kg、10kg           |
| 賞味期限 | 製造日より2年            |
| 保存条件 | 直射日光、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ゃ  
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

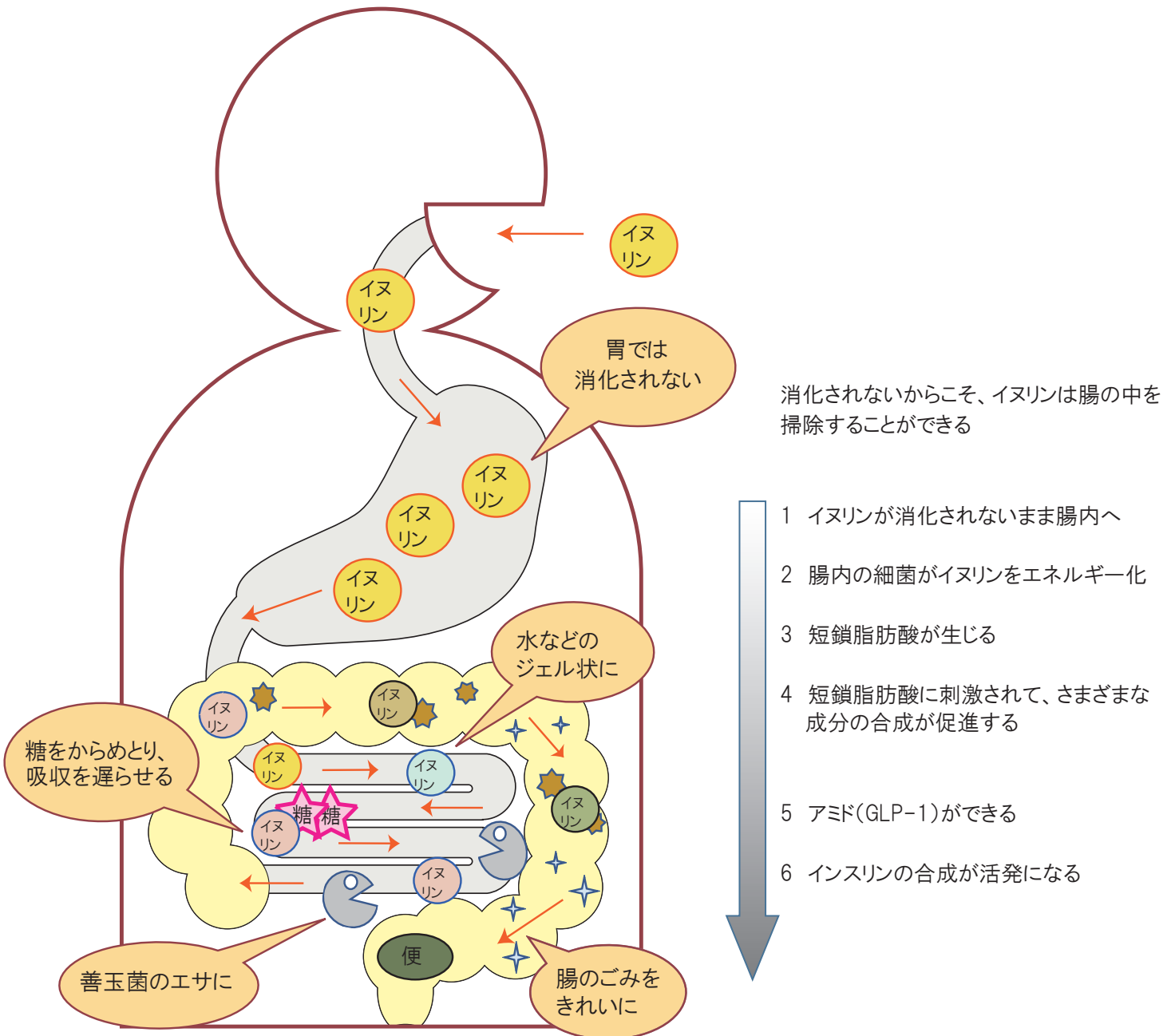
■ イヌリンの働き

イヌリンは腸内で糖をからめ取り、糖の吸収を遅らせるとともに体外への排出を促すと考えられています。また、イヌリンが腸から体内に入ると、インスリンの動きを助けるインクレチンの分泌を促すと考えられる。

■ キクイモのダイエット効果

- ・菊芋の繊維質は、胃の下部や小腸の面を覆って、炭水化物の吸収を抑制する
- ・十二指腸では、脂肪の消化吸収にかかわる胆汁酸と複合し、脂肪の吸収を抑制する
- ・繊維質は腸の活動を活発化し、腸内の通りを改善する
- ・低カロリー（約35kcal/100g）食品である
- ・繊維質が多いため、あまり空腹を感じず食べ過ぎを防ぐ

■ イヌリンが血糖値を下げるメカニズム



お問い合わせ