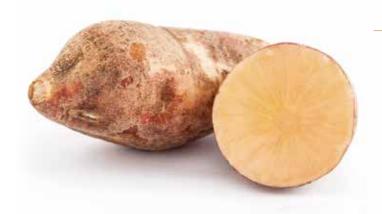
# **AcanChia**

フラクトオリゴ糖を豊富に含むプレバイオティクス

# ヤーコンパウダー/ヤーコンシロップ



## ヤーコンとは

アンデス原産の植物ヤーコンは、学名をSmallanthus sonchifolius といい、ヒマワリと同族でキク科に属します。多年性植物で、高さ1.5 ~ 2.5メートルまで成長し、貯蔵根として形成される塊根は、水分と健康的な栄養成分を多量に含むことで知られ、果物のように生でも食べることができます。

ヤーコンの起源となる生育地は、コロンビア南部からアルゼンチン北部までの海抜 1800 ~ 2800 メートルにある熱帯高山気候のアンデス高地です。ペルーは、ヤーコン生産の最大地域となっていて、20のうち18の県でヤーコン栽培を行っています。

### ヤーコン塊根の特徴

#### 塊根の炭水化物は、フラクトオリゴ糖(FOS)として貯蔵される

イヌリンやフラクトオリゴ糖は、小腸で消化されず、 食物繊維として大腸に移動します。

#### プレバイオティクス特性を持ち、細菌叢の健康的な維持をサポート

フラクトオリゴ糖は腸内の善玉菌の数を増やしてくれるので、 消化の悩みに対する効果が期待されます。

#### 低 GI値を持ち、血糖値の極端な上昇を引き起こさない

#### 多量の抗酸化物質を含む

主にコーヒー酸誘導体とフラボノイドを中心としたフェノール類を含みます。

#### 大切な無機栄養素を含む

ビタミン B1 やビタミン B2、ビタミン C、鉄やマグネシウム、カリウムを含みます。



#### プレバイオティクスとは

腸内で有益な微生物の成長を促す 非消化性の食品素材のことをプレ バイオティクスといいます。免疫機能 を正しく調整し、感染症やアレル ギー反応への抵抗力の改善が期待 できます。



低カロリー

便秘を減らす (食物繊維) 血糖値を 上げない

結腸癌の リスク低減

フラクトオリゴ糖

カルシウムの 消化を改善

中性脂肪を減少、 コレステロール値 を下げる 葉酸および ビタミン B群の 合成を促進

免疫系の強化

新鮮な最高品質のヤーコンの塊根を使用し、洗浄、皮むき、スライス、乾燥後に粉砕しています。甘味料として製パンに 使用したり、食材に振りかけたり、様々な用途に使用できます。

| 一般情報                       |   | 菌数規格  |   |
|----------------------------|---|---|---|
| 商品名名名名名名 国成分分 保管保证 品質保証 明明 | AcanChia <sup>™</sup> Yacon root powder<br>ヤーコン<br>Smallanthus sonchifolius<br>ペルー<br>ヤーコンの塊根 100 %<br>10 % 以下<br>20 ℃ 以下の湿度の低い冷暗所で保存<br>未開封の状態で製造日より 18 か月 | 一般生菌数<br>大腸菌<br>サルモネラ<br>酵母<br>カビ<br>大腸菌群<br>黄色ブドウ球菌  | 10,000 cfu/g 以下<br>陰性 cfu/g<br>陰性 cfu/25g<br>500 cfu/g 以下<br>500 cfu/g 以下<br>陰性 cfu/g<br>陰性 cfu/g |
| 荷姿                         | ポリプロピレンバッグ  | 重金属   |   |
| 外観・官能                      |   | 重金属(Pb として)   |   |
| 色調風味                       | クリーム色<br>特有な風味  | ヒ素(As <sub>2</sub> O <sub>3</sub> として)<br>カドミウム<br>水銀 | 1 ppm 以下<br>1 ppm 以下  |
| 栄養成分                       |   | アフラトキシン   |   |
| フラクトオリゴ糖                   | 20 g/100g 以上  | アフラトキシン B1<br>アフラトキシン合計<br>(B1+B2+G1+G2)              | 2 ppb 以下<br>4 ppb 以下  |



# ヤーコンシロップ

### フラクトオリゴ糖含有率

15%以上

新鮮な最高品質のヤーコンの塊根を使用し、洗浄、皮むき、搾汁後に濾過、濃縮したものです。シロップとして、はちみつや メープルシロップの代替になります。低GI値の甘味料として、またダイエット補助の甘味料にもなります。

(B1+B2+G1+G2)

| 一般情報                                     |  | 菌数規格   |   |
|--|--|--|---|
| 商品名<br>一学原成名<br>原成分<br>水分管条件<br>品質<br>荷姿 | AcanChia <sup>™</sup> Yacon Syrup<br>ヤーコンシロップ<br>Smallanthus sonchifolius<br>ペルー<br>ヤーコンの塊根 100 %<br>30 % 以下<br>20 ℃ 以下の湿度の低い冷暗所で保存<br>未開封の状態で製造日より 18 か月<br>25 kgドラム缶 | 一般生菌数<br>大腸菌<br>サルモネラ<br>酵母<br>カビ<br>大腸菌群<br>黄色ブドウ球菌 | 10,000 cfu/g 以下<br>陰性 cfu/g<br>陰性 cfu/25g<br>500 cfu/g 以下<br>500 cfu/g 以下<br>陰性 cfu/g<br>陰性 cfu/g |
| 外観・官能                                    | 20 18 1 7 2 11   | 重金属(Pb として)  | 1 ppm 以下  |
| 糖度<br>色調<br>風味                           | 70 度以上<br>茶色<br>特有な風味  |  | 1 ppm 以下<br>1 ppm 以下<br>1 ppm 以下  |
| 栄養成分                                     | 12.12.624.31   | アフラトキシン  |   |
|  | 15 g/100g 以上   | アフラトキシン B1<br>アフラトキシン合計                              | 2 ppb 以下<br>4 ppb 以下  |

