

- 食品
- 食品添加物
- 化粧品
- 医薬部外品



北海道産玉ねぎ由来 『玉ねぎ外皮エキス末』

技術
資料

ケルセチンを豊富に含有



日本の玉ねぎ生産量の約半分は北海道産です。どの家庭の食卓でも見ることのできる玉ねぎですが、日本での歴史は明治初期に始まります。1871年、北海道開拓使の黒田清隆によって、アメリカから玉ねぎ種子と栽培用機械が輸入され、試作が始まりました。その後、アメリカの農学者で札幌農学校(現 北海道大学)のウィリアム・P・ブルックスが札幌で本格的に栽培を開始します。今では大都会となった札幌市ですが、その発祥の地である東区では今でも玉ねぎ栽培が盛んにおこなわれております。

玉ねぎの有効成分であるケルセチンはポリフェノールの一種で、実の部分よりも皮にたくさん含まれています。

期待される機能性

- ◎ 抗酸化作用
- ◎ 血流改善機能 など

推奨摂取量

- ◎ ケルセチン成分量として、20mg/日
(製品として、286mg/日)

用途提案

- ◎ 健康食品・加工食品原料

製造工程



表示名称例

- ◎ 玉ねぎ外皮エキスパウダー

栄養成分(100g中)

エネルギー	359	kcal
水分	2.5	g
たんぱく質	4.2	g
脂質	0.2	g
炭水化物	85.2	g
灰分	7.9	g
ナトリウム	527	mg

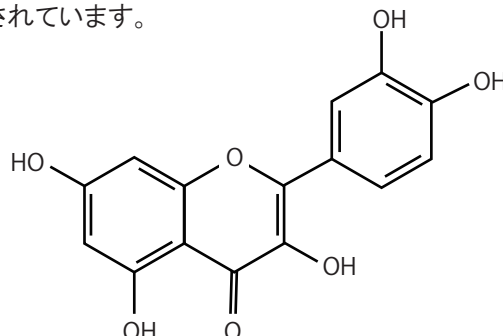
*数値はあくまでも分析例です。
含有量を保証するものではありませんのでご了承ください。

その他

入目	1kg or 5kg
賞味期限	製造日より2年
保存条件	高温多湿を避け冷暗所に保管

ビタミンPと呼ばれるケルセチン

ケルセチンは、フラボノイドの一種です。ルチン、ヘスペリジンとともにビタミン様物質と呼ばれ、ビタミンPとも呼ばれます。抗酸化作用、抗炎症作用、抗動脈硬化作用、脳血管疾患の予防、抗腫瘍効果、高圧効果、血管弛緩作用など様々な機能性が報告されています。



製品仕様と品質規格

原料	玉ねぎ外皮エキス、デキストリン
性状・特徴	褐色の粉末、苦味を呈する
水分	6%以下
ケルセチン	7%以上
一般生菌数	1,000個/g以下
耐熱細菌数	300個/g以下
大腸菌群	陰性

お問い合わせ