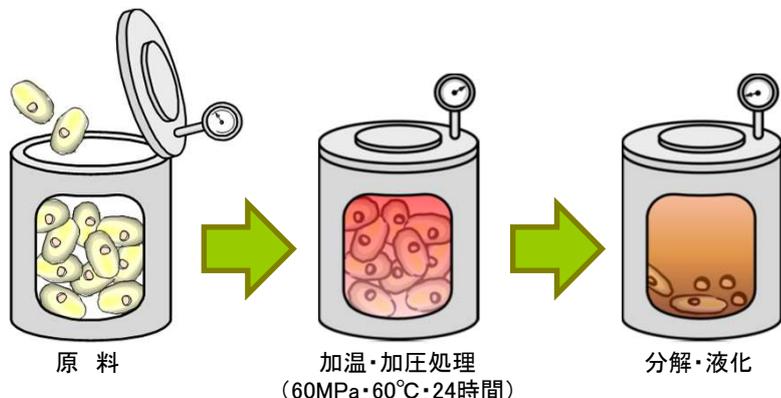


パスカルかきエキス

ひろしまから始まった新技術
圧力を利用したかき分解エキス



圧力酵素分解技術を利用しカキをまるごとエキスにしました。

■ 特 徴

厳選素材

原料はすべて広島県の「安心!広島ブランド」「食品自主衛生管理」の認証を受けた倉橋島海産株式会社のこだわりのカキを使用しています。

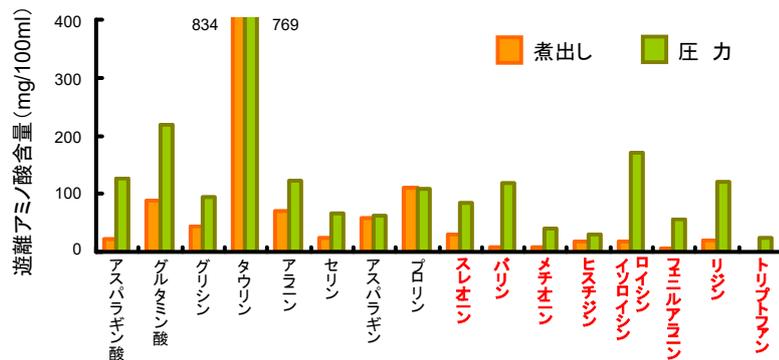
低 塩 分

圧力で微生物の発育を抑制していますので、食塩のほか、余計な添加物は一切含まれておりません。

豊富な有効成分

カキにもともと豊富に含まれているタウリンや亜鉛はもちろん、まるごとカキを分解していますので、様々なアミノ酸・ペプチドなどが多く含まれています。

■ 遊離アミノ酸組成の比較



* 同量の原料を用いて同量のエキスを製造した場合の比較

* 赤字文字はヒトの必須アミノ酸

■ 使用例

鍋つゆの素・スープの隠し味・ねり製品・医療関係むけ素材・健康食品の原材料 など用途に合わせて液体と粉末の2種類のタイプをお選びいただけます。

[パスカルかきエキス-L]

- 表示例 カキエキス
- 原材料名 カキ
- 性 状 深緑色の懸濁液で特有のにおいを有する
- 保存方法 冷凍保存(-18℃以下)
- 賞味期限 6年
- 荷 姿 5kg×2袋 / 箱
内装: ナイロン・ポリエチレン袋
外装: 段ボール箱

[パスカルかきエキス-P]

- 表示例 カキエキス(粉末)
- 原材料名 カキエキス, デキストリン
- 性 状 淡黄緑色の粉末で特有のにおいを有する
- 保存方法 高温多湿を避け冷暗所に保管
- 賞味期限 3年
- 荷 姿 1kg×10袋 / 箱
内装: アルミ袋
外装: 段ボール箱

■ 製品分析値例

分析項目	パスカルかきエキス-L	パスカルかきエキス-P*1	試験方法
Brix	18	—	屈折計
pH	5.7	5.4 *2	ガラス電極法
塩分	0.6 (g/100g)	4.1 (g/100g)	「食品表示基準について」 (平成27年3月30日消費法第139号) *3
水分	83.4 (g/100g)	1.8 (g/100g)	「食品表示基準について」 (平成27年3月30日消費法第139号)
タンパク質	7.2 (g/100g)	35.4 (g/100g)	「食品表示基準について」 (平成27年3月30日消費法第139号) *4
脂質	2.1 (g/100g)	5.7 (g/100g)	「食品表示基準について」 (平成27年3月30日消費法第139号)
炭水化物	6.3 (g/100g)	49.8 (g/100g)	「食品表示基準について」 (平成27年3月30日消費法第139号) *5
灰分	1.0 (g/100g)	7.3 (g/100g)	「食品表示基準について」 (平成27年3月30日消費法第139号)
熱量	73 (kcal/100g)	392 (kcal/100g)	「食品表示基準について」 (平成27年3月30日消費法第139号) *6
タウリン	0.5 (%)	2.6 (%)	牡蠣抽出物食品規格基準
グリコーゲン	3.4 (%)	12.8 (%)	牡蠣抽出物食品規格基準
亜鉛	170 (ppm)	1300 (ppm)	牡蠣抽出物食品規格基準
ヒ素	1.0 (ppm)	8.6 (ppm)	原紙吸光光度法
鉛	0.2 (ppm)	0.4 (ppm)	誘導結合プラズマ発光分析法
一般生菌数	<30 (個/ml)	<300 (個/g)	食品衛生検査指針 微生物編(2015)
大腸菌群	陰性	陰性	食品衛生検査指針 微生物編(2015)

*1 パスカルかきエキス-Pは、すべて賦形剤添加品の分析値例です。

*2 10倍希釈液を分析に供しました。

*3 塩分はナトリウム含量より算出しました。

*4 タンパク質-窒素換算係数は、6.25です。

*5 炭水化物は100gから水分、タンパク質、脂質、灰分を差し引いた値です。

*6 熱量換算係数は、タンパク質4、脂質9、炭水化物4です。

〈ご案内〉 他原料によるエキスの試作・受託製造承ります。
また、圧力装置も取り扱っております。お気軽にご相談下さい。

〈販売元〉

株式会社 広島ヤンマー商事

〒734-0012 広島市南区元宇品町41番25号
TEL 082-253-1151 FAX 082-253-1154
URL <http://www.hiroshima-yanmar.co.jp/>

〈製造元〉

 倉橋島海産株式会社

〒737-1377 広島県呉市倉橋町747番5号
TEL 0823-53-1535 FAX 0823-53-1313
URL <http://www.kurahasij.co.jp/>