

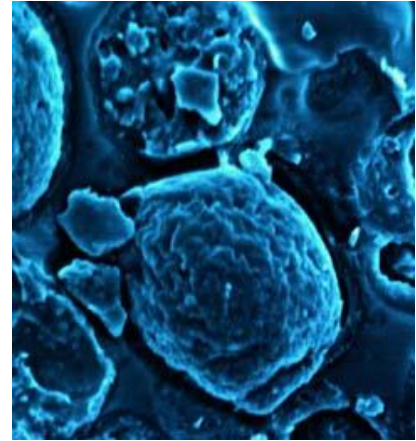
亜鉛酵母 10% c

－ 結晶フリー亜鉛含有酵母 －

亜鉛の素材で最も多く流通している食品素材は、亜鉛を含有させた酵母、通称：亜鉛酵母です。

酵母を培養する工程で、無機亜鉛を投入し、酵母に亜鉛を取り込ませた素材です。酵母は、製造の過程で加熱処理され不活性化されています。投入される無機亜鉛の溶解性や製造条件によっては、酵母内に結晶亜鉛として粗原料が残留し、食品衛生上、問題になることがあります。

本原料は、水溶性の粗原料亜鉛を選定し、結晶亜鉛が残留しないよう管理された亜鉛含有酵母です。培養時に1回のみ亜鉛を投入し、洗浄も十分に行われているため、黒点なども少ないのが特徴です。



写真：東京海洋大学提供

X線分析を用いた結晶ミネラル残留確認分析

弊社では、X線分析を用いて亜鉛含有酵母中の結晶ミネラル残留の確認分析を行っております。まず、亜鉛含有酵母を始めとしたミネラル含有酵母をX線分析にかけると図1のようなハローパターンが示されます。

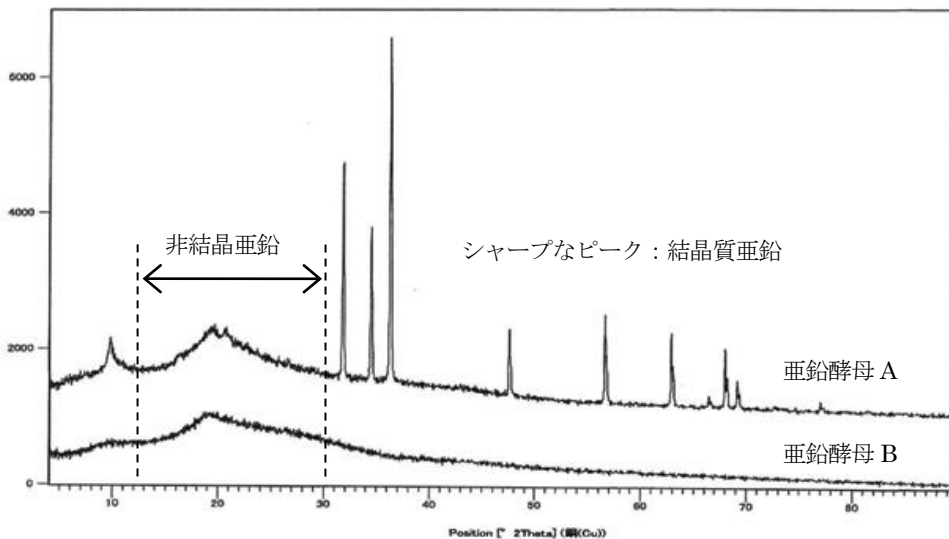


図1 亜鉛含有酵母のX線回析のハローパターン

結晶ミネラルが残留していると、亜鉛酵母Aで示されているようなシャープなピークが検出されます。結晶が残留していない場合、亜鉛酵母B（亜鉛酵母10%C）のように、ブロードなハローしか確認されません。このハローの確認によって、亜鉛含有酵母を始めとしたミネラル含有酵母の原材料に用いられる結晶ミネラル（ミネラル源）の残留を判定することが可能です。

そして、このシャープなピークを ICDD データベースに照らし合わせると、どんな成分であるかがわかります。亜鉛酵母 A をデータベースで、酸化亜鉛が検出されていることがわかります。

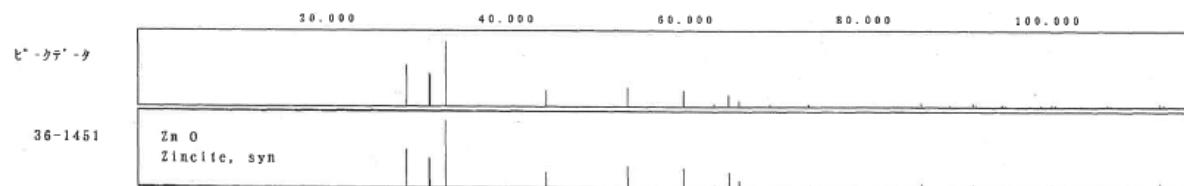


図2 亜鉛酵母 A のピークパターンの ICDD データベース照合

弊社では、上記の通り、この X 線分析を用いて亜鉛含有酵母中の結晶ミネラル残留の有無を管理しております。

引用文献：

栗山雄司 X 線回析装置を用いたミネラル酵母の品質管理 FOOD Style21 2008; 7

徹底した製造体制

本原料は、GMP、ISO22000、HACCP、Kosher、CNAS を取得した製造工場で製造されております。非常に高いレベルで製造管理がなされており、安心してご使用いただけます。

How to Use

1 日当たりの摂取目安量：30～150mg（亜鉛として 3mg～15mg）

用途：錠剤、ハードカプセル、ソフトカプセル、顆粒

滋養強壯の目的に限らず、美容商材の体感素材、育毛商材の主材など、様々な用途にご活用いただけます。ただし、水に不溶であるため、ドリンクなどには利用できません。

栄養機能食品の表示：

亜鉛は、味覚を正常に保つのに必要な栄養素です。

亜鉛は、皮膚や粘膜の健康維持を助ける栄養素です。

亜鉛は、たんぱく質・核酸の代謝に関与して、健康の維持に役立つ栄養素です。

※注意事項：本品は、多量摂取により疾病が治癒したり、より健康が増進するものではありません。亜鉛の摂りすぎは、銅の吸収を阻害するおそれがありますので、過剰摂取にならないよう注意してください。一日の摂取目安量を守ってください。乳幼児・小児は本品の摂取を避けてください。

お問い合わせ先

株式会社アンチエイジング・プロ 担当：栗山

東京都渋谷区代々木 1-57-2 ドルミ代々木 7 階

TEL：03-6300-0816 FAX：03-6745-5677