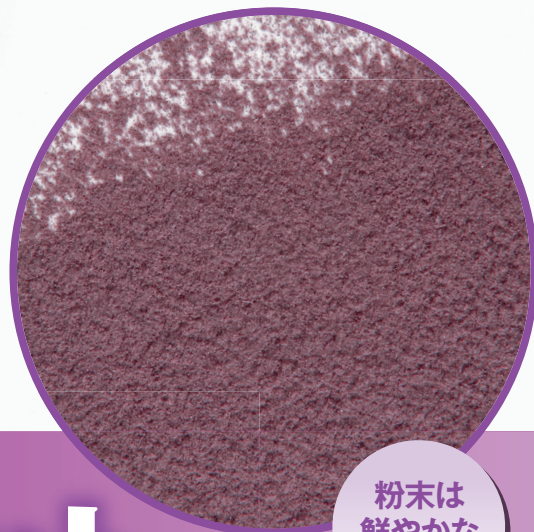


若々しさを求める方に  
注目の抗酸化素材!



粉末は  
鮮やかな  
紫色

# ブラックキャロット

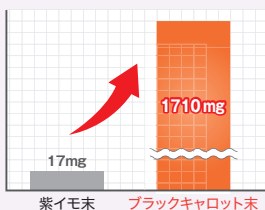
世界的に希少なスーパーフードを国産粉末でご提供!

根の内部まで黒紫色の見た目が、インパクト大なブラックキャロット。栽培の中心地はトルコですが世界的にも希少で、国内では生鮮品はめったに出回りません。

通常のニンジンには含まれないアントシアニンなどのポリフェノールが豊富で、高い抗酸化力を有するのが特長です。

ポリフェノールは  
紫イモの約100倍! \*1

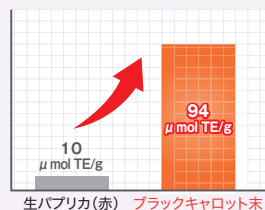
■100gあたりのポリフェノール含有量比較



\*1 弊社紫イモ末とブラックキャロット末の比較。代表ロット当社調べ。

抗酸化力は  
生パプリカ(赤)の約9倍! \*2

■DPPHラジカル消去活性の比較



\*2 生パプリカ(赤)と弊社ブラックキャロット末の比較。生パプリカ(赤)は一般財団法人日本食品分析センター調べ。ブラックキャロット末は代表ロット当社調べ。

甘くて食べやすい♪

臭みがなく甘みが強いため、スムージーや菓子類にオススメ!



## 品質規格

概要

商品名 (食品原料用)国産ブラックキャロット末(殺菌品)  
 素材名 ニンジン  
 英名 Black carrot  
 学名 *Daucus carota*  
 使用部位 根  
 産地 熊本県  
 包装形態 包装単位: 10kg  
 外装: ダンボール箱  
 内袋: アルミ袋  
 メッシュサイズ 100メッシュ

成分分析データ [100gあたり/代表ロット当社調べ]

エネルギー	297 kcal
水分	3.3 g
たんぱく質	10.6 g
脂質	2.5 g
炭水化物 (食物繊維)	77.8 g 39.7 g
灰分	5.8 g
ナトリウム (食塩相当量)	109 mg 0.277 g
β-カロテン	18 μg
ポリフェノール	1710 mg
DPPHラジカル消去活性	94 μmol TE/g

生野菜換算

粉末1gで約14gに相当

微生物規格

細菌	3,000 (CFU/g) 以下
真菌	300 (CFU/g) 以下
大腸菌群	陰性



日本粉末薬品株式会社

本社 06-6201-3801  
 東京営業所 03-5294-2151

ホームページに素材情報を多数掲載中 /

日本粉末薬品

検索

<http://www.nfy.co.jp>