

ナチュラルなテクスチャーと 不溶性食物繊維を 含む天然の スーパーフード



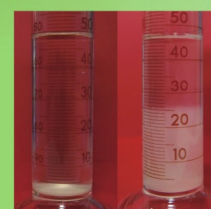
水に溶けると
約**70**倍
に膨潤

食物繊維含有約**90%**(うち不溶性80%)のぷるぷる天然素材

プランタゴ・オバタ



プランタゴ・オバタとは
オオバコ科オオバコ属
の種子の皮



吸水して約70倍に
膨潤します。
※弊社粉末使用の場合

プランタゴ・オバタ ならこんなニーズに応えます。

● バランスの良い天然食物繊維が欲しい

単体では珍しく不溶性食物繊維を多く含むので、他の水溶性食物繊維の配合で理想の食物繊維配合である(不溶性2:水溶性1)が作れます。

● 自然なテクスチャーが欲しい

スムージーなどに最適な野菜を絞ったようなテクスチャーが作れます。

● 小腹満たし系食品にぴったり

膨潤作用があり、かつ食物繊維たっぷりです。

食物繊維分
約**90%**
含有

(単位: 100gあたりの含有割合%)

食品	食物繊維総量	不溶性食物繊維	水溶性食物繊維	不溶性	水溶性
プランタゴ	90	72	18	80	20
ワカメ※	68.9	59.9	9	87	13
ひじき※	60.7	38.2	22.5	63	37
大豆	17.1	15.3	1.8	89	11
ゴボウ	5.7	3.4	2.3	60	40
玄米	3	2.3	0.7	77	23

※吉江 由美子, 海藻の食物繊維に関する食品栄養学的研究, 日本水産学会誌, 67(4), 619-622(2001)
その他は五訂増補日本食品標準成分表より引用

使用例

剤形 | 原体、粉末、低濃度処理液(微細化処理) ※テクスチャー改良用



スムージーとして

低濃度処理液と粉末をミックス



小腹満たし系食品として

粉末・原体



食物繊維スーパーフードとして

粉末



ナチュラル系ドリンクとして

原体・粉末
低濃度処理液



天然素材の品質向上と安定供給を目指すパイオニア

日本粉末薬品株式会社

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

プランタゴ・オバタ末



概要

素材名 / 英名	プランタゴ・オバタ / Blond Psyllium
学 名	<i>Plantago ovata</i> Forsk.
応 用 例	天然食物繊維
成 分	アラビノキシラン類からなる多糖類
使用部位	種皮
原 産 国	インド
原 生 薬 1 日目安量	4~20g
原生薬換算比	—
原 材 料 名	プランタゴ・オバタ
最 終 商 品 への表示例	プランタゴ・オバタ
アレルギー 特 定 材 料	—
遺 伝 子 組 み 換 え	—

製造方法 本品は、プランタゴ・オバタの種皮を乾燥し、殺菌粉末化したものである。

性 状 本品は、淡黄褐色の粉末で、におい及び味がほとんどない。

規格

純度試験	重金属	30 ppm 以下
	ヒ素	2 ppm 以下

微生物 限度試験	生菌数(細菌)	3,000 (CFU/g) 以下
	生菌数(真菌)	300 (CFU/g) 以下
	大腸菌群	陰性

包装形態

外 装	ダンボール箱
内 装	ポリエチレン袋 (2重)
内容量	10kg

保存方法 及び

賞味期限

保存方法	直射日光、高温多湿を避けて保存
賞味期限	製造後未開封 3年

取り扱い注意事項

本品は、食品原料用にて製造専用です。本品を取り扱う際は作業場の換気を十分におこない、保護眼鏡、ゴム手袋および防塵マスク等の保護具を着用してください。また取り扱い後は、手洗いとうがいを十分におこなってください。

**140 種類以上の食品素材をご用意！
お問い合わせはホームページまで！！**



※写真はイメージです。粉末の色などは、実際の色と異なる場合がございます。



天然素材の品質向上と安定供給を目指すパイオニア
日本粉末薬品株式会社
<http://www.nfy.co.jp>

本 社：〒541-0045 大阪市中央区道修町 2-5-11
 TEL: 06-6201-3801 FAX: 06-6222-4031
 東 京：〒101-0041 東京都千代田区神田須田町1-24-1
 大一東京ビル5階
 TEL: 03-5294-2151 FAX: 03-5294-2150