

特集Ⅲ

胡麻由来食物繊維

SDGsに貢献する新素材

わたまんサイエンス

わたまんサイエンス(京都市中京区、075-222-7318)は、ミャンマー産の黒胡麻を由来とした食物繊維素材「リグナンリッチ黒胡麻マイクロファイバー(F)」をそのほど上市した。

同素材は、ポリフェノールの一種・リグナン

(セサミンなど)を豊富に含む独自の品種「リグナンリッチ黒胡麻」の搾油残渣を微粉末化したもの。

黒胡麻由来の食物繊維を100g当たり28.4g、タンパク質を37.1gと一般の黒胡麻の約1.8〜2倍ほど含有するほか、リグナンをほ

めとしたポリフェノール類やカルシウム、マグネシウムなど黒胡麻由来の栄養成分も含まれる。

胡麻油が半分以上脱脂されているため、一般的な黒胡麻粉末よりカロリーが低いこと(約66%)、黒胡麻の香ばしい風味を残していることも特徴となっている。

ダイエットユースのミールバーやお菓子類など加工食品の食物繊維・タンパク質強化のほか、粒度80メッシュで液体に懸濁するため、スムー

ジーやプロテイン、スープなどの粉末飲料にも利用することができる。従来、「リグナンリッチ黒胡麻」の搾油残渣は一部が肥料などに利用されていたが、食物繊維やタンパク質を豊富に含む食品素材として活用することで資源の有効活用にも繋がるため「SDGs」への貢献も期待されており、同社によると早くも原料供給の引き合いが増えているという。

リグナンリッチ黒胡麻 マイクロパウダー

セサミンを規格

金胡麻マイクロパウダー

香り芳醇

●60メッシュ90%パス、胡麻粉末飲料、ふりかけ、生菓子、製菓へ「通常のすりごまより香りが広がる」セサミンリッチな黒胡麻です。～プロテイン飲料、菓子、スープ、トッピング等へ～

リグナンリッチ黒胡麻 マイクロファイバー(F)

植物性たんぱく質原料へ

●リグナン胡麻搾油残渣の微粉末品です。食物繊維、胡麻由来のミネラル等の摂取に

- 胡麻セサミンとのコラボ素材として 酵素分解ローヤルゼリー (ブラックローヤル®) 100%クリアーに溶けるローヤルゼリー
- リグナンリッチ黒胡麻ペースト (セサミン規格値 0.8%)
- リグナンリッチ黒胡麻油 (セサミン規格値 1.2%)
- 発酵胡麻ほか
- 胡麻クランチのOEM

●ヘルシースナッキングや、生菓子にもリグナン黒胡麻、金胡麻マイクロパウダーを



●生菓子のトッピングへ ●きなこと一緒に



胡麻を通じて健康を科学する。～善りと機能、個性ある胡麻をお届けします～

株式会社 **わたまんサイエンス**

本社 〒604-0845 京都市中京区烏丸御池上二条殿町 546
TEL 075-222-7318 / FAX 075-222-0318
<http://www.wadaman-s.com/>