

健康食品

リグナンリッチ 黒胡麻 カプセル



胡麻リグナン(セサミン等)は
80%が油に溶けこんでいるのを
ご存じですか?*

ミャンマーに育まれた
驚きのリグナンリッチ黒胡麻から

ぎぎゆつと焙煎一番搾り

胡麻リグナン(セサミン等)が
2〜5倍のリグナンリッチ黒胡麻油を100%使用。
3カプセルに10mgのセサミンほか、胡麻リグナン含有。



- 名称: 胡麻油加工食品
- 原材料: 黒胡麻油(リグナンリッチ黒胡麻油)、ゼラチン(豚由来)、グリセリン
- 内容量: 43.65g
(90粒×1粒総重量485mg、1粒内容物重量300mg)
- 保存方法: 直射日光を避け、冷暗所に保存して下さい。
- 価格: 90粒 2,600円(税込)



■3粒1455mgあたり栄養成分		■3粒あたり規格成分と含有量	
エネルギー	10kcal	セサミン値	10.8mg
タンパク質	0.42g	リグナン値	
脂質	0.87g	(セサミン、セサモリン、セサモール)	13.5mg
炭水化物	0.1g		
食塩相当量	0.004g		

※栄養成分は実測値の一例です。規格成分のうちセサミンは原料の規格値からの計算値で、セサミン以外は実測値を使用しています。
 ※抽出セサミンは使用しておりません。
 ※胡麻油の性質上、まれに白濁、析出物が生じる場合がありますが、これは含有しているリグナン(セサミン等)や、油脂由来の原料ですので、御了承ください。

お試しください!!



〜カプセルが苦手という方には料理へ〜

リグナンリッチ黒胡麻(カプセル)は100%胡麻油です。
 しかもセサミンは熱にも強い胡麻の成分。
 炊く前のお米1合あたりに3粒のカプセルをいれて普通に炊いてください。
 ご飯2杯で10〜15ミリのセサミン、リグナン類がとれます。
 ごくわずかに胡麻の香りが残ります。
 ※カプセル被膜は、ゼラチンなので溶けます。

※セサミン、セサモリン、セサミノールの3つで胡麻リグナンの約80%にもなり、油に溶け込んでいて残り20%が脱脂後の搾りかすに糖と結合した配糖体となっています。「科学でひらくゴマの世界」建帛社より。

■リグナンリッチ黒胡麻に関する情報はこちらへ → 胡麻の伝説 <http://gomadensetsu.com/>

販売者 (株)わだまんサイエンス 〒604-0845 京都市中京区二条殿町546 NT都ビル9F

加工者 清栄薬品株式会社 〒630-0124 奈良県生駒市北田原町1674-10

お問い合わせ・ご注文は電話: 0120-46-1158へ (お電話受付時間/ 平日10:00~17:00) インターネット わだまんサイエンス

胡麻に期待される10の効果

食習慣を整える

生活習慣対策

体のバランスを整える

スムーズな毎日に導く

若々しさを保つ

夜のお付き合いのお供に

体のリズムをサポート

イキイキとした身体に

健康維持効果

女性のお悩みをサポート

「あくまでも一般の胡麻として期待される食効になり、製品についてではありません」

1. リグナンリッチ黒胡麻と一般の黒胡麻はここがちがう

胡麻有用成分リグナン(セサミン)含量が2~5倍の胡麻(単位g)

リグナン成分	リグナン胡麻	通常の黒胡麻 (中国産実測例)	倍率	通常の黒胡麻 (ミャンマー産実測例)	倍率	通常の黒胡麻 (有機ポリビア産実測例)	倍率
セサミン	1.07	0.155	6.9	0.498	2.1	0.263	4.06
セサモリン	0.403	0.145	2.7	—	—	—	—
セサモール	0.004	0.002	2	—	—	—	—
合計	1.477	0.302	4.9	—	—	—	—

※表は100g中の実測値を使用しています。
試験機関:財団法人日本食品分析センター 黒胡麻:第101030151号、リグナン胡麻:第102013512号、
※ミャンマー産実測例成績書 NO:17066214001、有機ポリビア産実測例成績書 NO:17066214002



- 胡麻由来天然セサミンで抽出セサミンではありません。
- ミャンマーの特定の地域で農業不使用
 - 農業を使用しない、ミャンマーの選別農地で栽培しています。
 - (残留農薬ポジティブリストに対応、300種~4334農薬の分析済みです。)
- 輸入クロップ毎に分析しております。
- 種描登録済みです。(ITCFA2001.2002;2010年)

2. リグナンリッチ黒胡麻油はここがちがう ~原料を一度だけ圧力で搾る一番搾りの油~

3. リグナンリッチ黒胡麻油はここがちがう ~焙煎胡麻は生搾りより抗酸化性が強い~



■古式圧搾製法

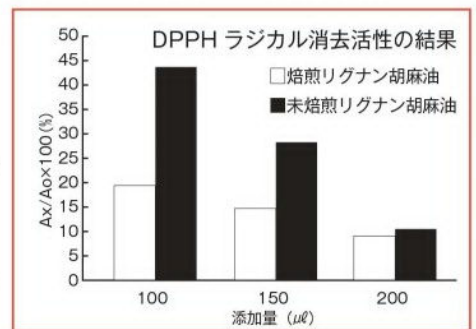


油のしぼり方には大まかに「抽出法」と「圧搾法」という2つの方法があり、「リグナンリッチ黒胡麻油」は化学的な容貌を使用せず、圧搾のみで搾油しています。

有限会社堀内製油HPより
(画像に使用の油は別の植物油ですが工程は同じです)

●2種のリグナンリッチ黒胡麻油で 焙煎油と生搾り油の比較をしてみました。

- その結果、DPPH法によりラジカル消去率は焙煎胡麻に**1.18~1.45倍**の抗酸化性が確認されました。
- ※ピーカー内試験であり、ヒトへの作用ではありません



※分析機関:財団法人日本食品分析センター:試験NO:12110043001-01
2012年11月14日

- 抗酸化性が高い理由
焙煎した胡麻油には、リグナンの一種セサモリンが精製胡麻油と異なり含まれていて、それが焙煎により**抗酸化性物質であるセサモールに分解**することによります。
また他には、焙煎により生じる胡麻の褐変物質メラノイジン成分も、抗酸化性に関与しているようです。(ゴマの科学より)