

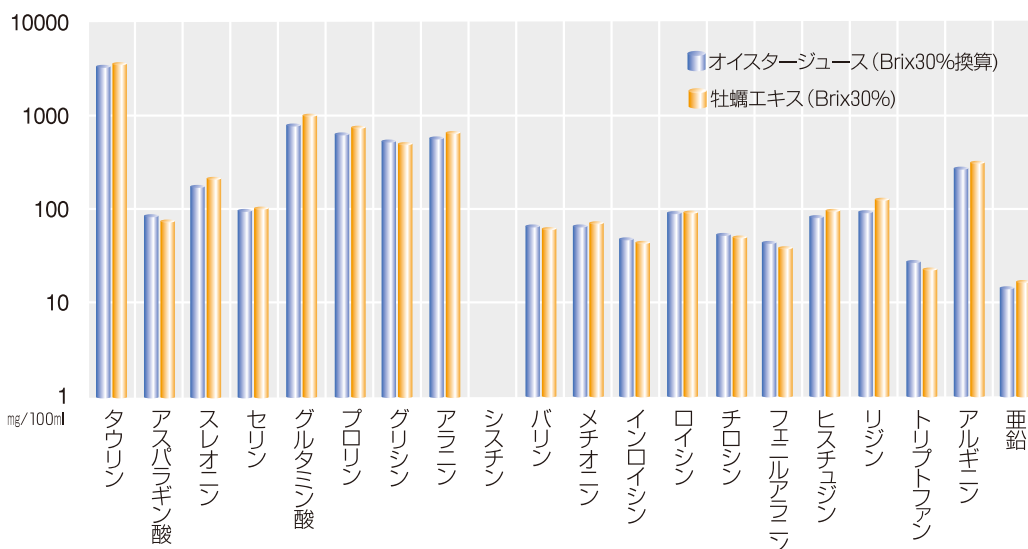
# 牡蠣エキス 牡蠣エキスパウダー

## 牡蠣

牡蠣は、グリコーゲンのほか、必須アミノ酸をすべて含み、タンパク質やカルシウム、亜鉛などのミネラル類をはじめ、さまざまな栄養素が多量に含まれています。

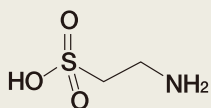
弊社では、その栄養価の高い牡蠣からエキスを抽出し、濃縮した牡蠣エキス及び牡蠣エキスパウダーを製造しました。

### ▼遊離アミノ酸含有量



弊社では、瀬戸内産の牡蠣を主原料として、牡蠣エキスを製造しております。牡蠣から独自方法でエキスを抽出することで、香り高く、タウリンや亜鉛などの含有量の多い牡蠣エキスを得られます。

### タウリン



タウリンには、

- 血圧下降作用
- 肝臓の動きを促す作用
- 肝細胞の再生促進作用
- 細胞膜安定化作用
- 牡蠣エキス
- タウリン量約3000mg/100ml

など、体や細胞を正常状態に保つ作用があります。

### 亜鉛

Zn

亜鉛は、必須ミネラルの一つであり、

- 免疫機構の補助
- 創傷治癒
- 精子形成
- 味覚感知
- 胎発生
- 小児の成長
- 亜鉛量14~17g/100ml

などの酵素構造形成および維持に必須です。

## 牡蠣エキス外観



Brix 4%

弊社では、独自方法で牡蠣エキスを抽出し、加熱濃縮した、「オイスターソース (Brix38%)」凍結濃縮した、「牡蠣エキス (Brix30%)」を製造しております。

オイスターソースは、加熱により褐変しておりますが、牡蠣エキスについては、非加熱濃縮の為、褐変されことなく濃縮しております。

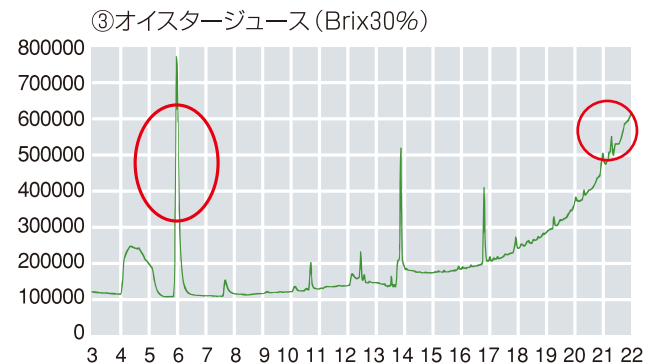
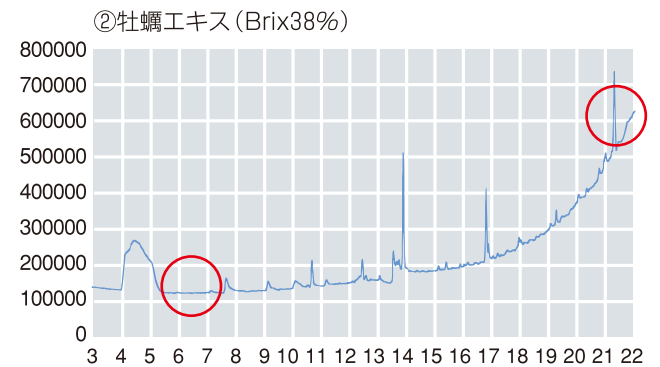
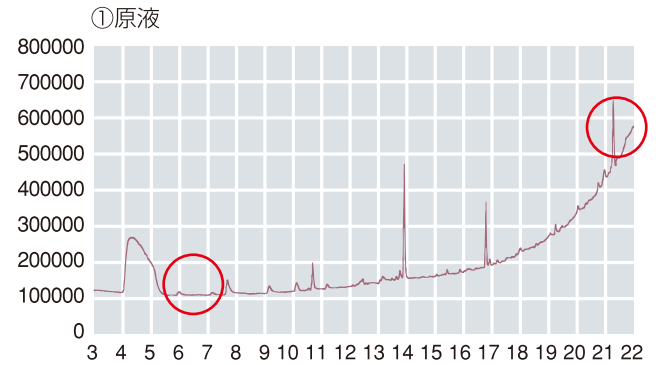
## 牡蠣エキスパウダー

牡蠣エキスを利用した牡蠣エキスパウダーです。牡蠣の旨味を凝縮したパウダーとなっており、牡蠣の深い味わいを付与することができます。

原材料名	配合比率
デキストリン	35%
アミノ酸等	30%
牡蠣エキス	35%



## 香り成分分析



牡蠣エキスについて、

①原液 ②牡蠣エキス ③オイスターソースのGC-MS分析を行っております。凍結濃縮した牡蠣エキスは、非加熱濃縮の為、貝特有の香り高い牡蠣エキスです。

加熱濃縮したオイスターソースは、オイスターソース様の特有な香りを持った牡蠣エキスです。

小畑食品株式会社 KOBATA+

〒550-0003 大阪市西区京町堀一丁目6番23号 小畑ビル202  
Tel 06-6444-1474 Fax 06-6444-1475