

低温乾燥加工

ビーツジュースパウダー

スーパーフードとして注目されている
ビーツを扱いやすい粉末にしました!



一酸化窒素によるシグナル効果

赤ビーツは、ほうれん草やキヌアと同じヒユ科の食用野菜です。

赤ビーツに含まれる硝酸塩（硝酸イオンとして）の代謝物である一酸化窒素 (NO) は、血管平滑筋へ作用し、**血管拡張 (=血流促進)** を促します。

● 血圧降下作用

被験者：18歳～64歳の健常者14名

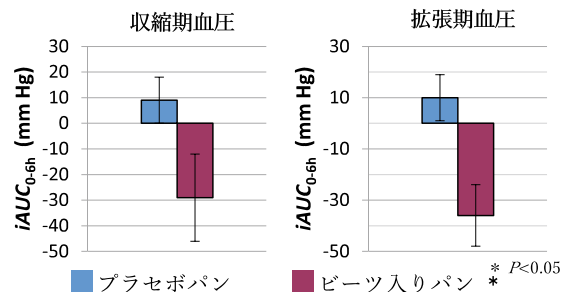
試験食：ビーツ入りパン

(硝酸イオンとして68.2mg含有)

血圧測定：パン摂取後、30分毎に6時間収縮期及び
拡張期の血圧を測定

※機能性表示食品の関与成分としても実績があります。

DA Hobbs, et al. *Journal of Human Hypertension* 2014, 28, 726-730



● 運動パフォーマンス向上

- ・血管拡張による酸素供給能の向上
- ・無酸素的代謝（乳酸生産）の改善
- ・ミトコンドリアによる酸化的代謝の促進

Raul Dominguez, et al. *Nutrients* 2017, 9, 43

● 認知症予防

前頭葉への血流が増加し、認知症の予防に効果があると言われています。

Meredith Petrie, et al. *J Gerontol A Biol Sci Med Sci*, 2017, 72, 1284-1289

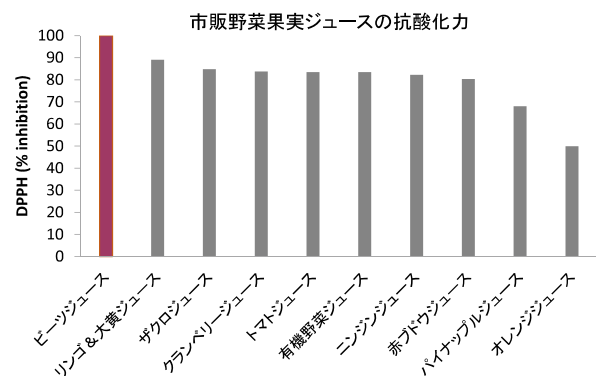
● 冷え症改善

血行・血流が良くなることで、冷え症改善が期待できます。

海外では
トップアスリートを中心
に、
ビーツジュースが盛んに
飲用されています。

強力な抗酸化力

ビーツの赤い色素成分であるベタレイン属（ベタシアニン）は、**ポリフェノール**の一種であり、**非常に高い抗酸化力**を有していることが多くの研究により明らかにされています。



Tom Clifford, et al. *Nutrients* 2015, 7, 2801-2822

安全性

<機能性成分 硝酸塩（硝酸イオンとして）の安全性>

ADI 1日許容 摂取量

3.7mg/kg・体重/日（硝酸イオンとして）

但し、FAO/WHO 合同食品添加物専門委員会（JECFA）は、「野菜から摂取する硝酸塩の量を直接 ADI と比較することや、野菜中の硝酸塩について基準値を設定することは適当ではない」と宣言しています。

硝酸塩の1日許容摂取量（ADI）（農林水産省 HP）

https://www.maff.go.jp/j/syouan/seisaku/risk_analysis/priority/syosanen/adi/

変異原性 (発癌性)

FAO/WHO 合同食品添加物専門委員会（JECFA）は、

「硝酸塩の摂取と発がんリスクとの間に関連は認められない。」と宣言しています。

硝酸塩の健康への影響（農林水産省 HP）

https://www.maff.go.jp/j/syouan/seisaku/risk_analysis/priority/syosanen/eikyo/

※ビーツ由来の硝酸塩（硝酸イオンとして）は機能性表示食品の関与成分としても実績があります。

ご利用方法

- 日常の食材として：◆ ヨーグルト・スムージー・生クリーム等乳製品やジュースに
◆ パン・ケーキ・ドーナツ・クッキー等焼き菓子に
◆ シロップ・ジャム・ゼリーに
◆ 塩・ドレッシング・マヨネーズ等の調味料に

食材以外：天然食材の色素として

利用例 <食パン>

きれいなピンク色の食パンが
出来上がりました。

※強力粉に対して2.8%配合



製品概要

オーストラリア
Nutradry 社製の
特別な低温乾燥法により
製造された
ビーツジュース粉末です。



販売代理店

株式会社パールエース

〒103-0012 東京都中央区日本橋堀留町 2-9-6
Tel 03-3249-2188

販売者

塩水港精糖株式会社

〒103-0012 東京都中央区日本橋堀留町 2-9-6
食品事業部 Tel 03-3249-2432