

ミネラル酵母シリーズ

特殊培養技術でミネラル含有量を飛躍的に向上させた“パン酵母”

特長

- ・ミネラル食品素材
- ・ミネラルは、細胞成分と結合した有機体として存在
- ・従来の合成無機塩に比べ、イヤな金属味なし
- ・少量配合で各種ミネラル補給食品の開発が可能
- ・日本国内工場で製造

ラインアップ

	含有量 (mg/100g)
鉄 (Fe)	1,500
亜鉛 (Zn)	5,750
銅 (Cu)	1,100
マンガン (Mn)	1,200
ヨウ素 (I)	500
セレン (Se)	129
クロム (Cr)	250
モリブデン (Mo)	40
ミネラルミックス	ご指定配合

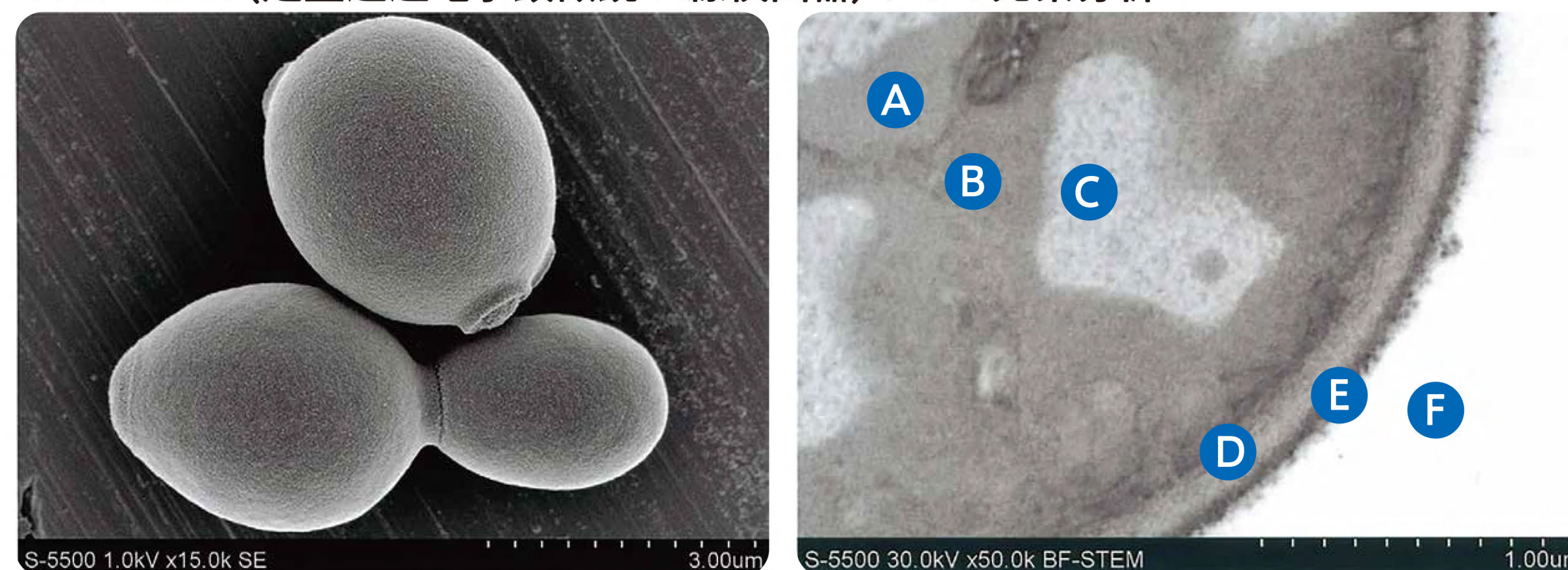
使用例

- サプリメント
- 流動食・介護食
- 学校給食 (ふりかけ、ウィンナーなど)
- 栄養強化食品
- 乳酸菌発酵基材



ミネラル存在部位解析

STEM-EDX (走査透過電子顕微鏡-X線検出器) による元素分析



ミネラル酵母亜鉛

Zn (Kα) ピーク強度					
A	核	49	D	細胞壁	69
B	細胞質	58	E	細胞表層	69
C	TA構造部位	37	F	細胞外樹脂部位	0

細胞内に均一に亜鉛が分布
亜鉛が様々な生体成分と結合

製造工程図

