



ビルベリーエキス

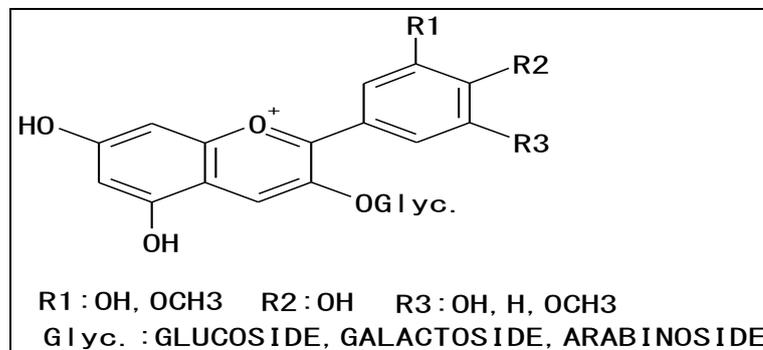


1、 品名：ビルベリーエキス

2、 原材料の由来・植物名・英語名

ビルベリー (Bilberry)・Bilberry Extract

3、 主成分組成および化学構造



アントシアニン

4、 研究の現状および有用性

- ◎ 視機能を改善する効果
- ◎ 活性酸素を除去する効果
- ◎ ブルーライトのダメージを抑える働き
- ◎ 糖尿病性網膜症を予防する効果
- ◎ 血流を改善する効果
- ◎ メタボリックシンドロームを予防する効果
- ◎ 腸内環境を整える効果
- ◎ 花粉症を予防する効果
- ◎ コラーゲンを安定させる効果
- ◎ 炎症を抑制する効果
- ◎ 循環器機能を改善する効果
- ◎ 美肌効果

※、有用性について、参考資料ですので、広告・販売目的に使用しないで下さい

5、 製法

ビルベリー → 粉碎 → 抽出 → 濾過 → 精製 → 濃縮 → 乾燥 → 製品

※ 使用溶媒：水と食用エタノールのみ

6、 原産国

北欧 (North Europe)

7、 製品規格

検査項目	規 格	試験方法
性状	暗赤紫色粉末	目視法
アントシアニン含量	25.0%以上	UV 法
アントシアニン含量	36.0%以上	HPLC 法
遊離アントシアニン	1.0%以下	HPLC 法
水分	5.0%以下	常圧加熱乾燥法
強熱残留	3.0%以下	灰化法
pH	2.8~3.5	ガラス電極法
重金属(Pb として)	10PPM 以下	原子吸光法
ヒ素	2PPM 以下	原子吸光法
一般生菌数	1000 個/g 以下	SPC 法
大腸菌群	陰性	LB 培地推定法
カビ・酵母	100 個/g 以下	BGLB 培地法

8、 包装形態

NET : 1kg、5kg 内装 : ポリ袋 外装 : アルミ袋

9、 応用例・商品例

顆粒、錠剤、ドリンク等健康食品を始め、ジュース、ワイン、キャンディ等の加工食品まで、幅広く利用されており、天然機能性色素としても利用されています。

10、 食品への表示例

ビルベリーエキス、ビルベリーエキス粉末、ビルベリー抽出物

11、 賞味期限

24ヶ月 (室温、未開封)

12、 推奨摂取量

120~250mg/日

13、 関連法規

本品は、食品衛生法及びその他関係法規を順守したものです。