



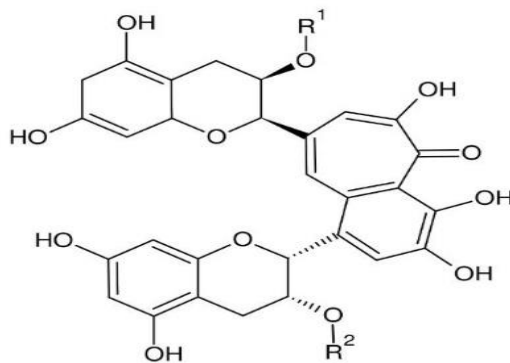
紅茶エキス

1、 品名：紅茶エキス

2、 原材料の由来・植物名・英語名

紅茶 (Black tea) ・ Black tea extract

3、 主成分組成および化学構造



	R ₁	R ₂
Theaflavin (TF-1)	H	H
Theaflavin 3-O-gallate (TF-2a)	G	H
Theaflavin 3'-O-gallate (TF-2b)	H	G
Theaflavin 3,3'-O-digallate (TF-3)	G	G

G : galloyl group

テアフラビンの構造

4、 研究の現状および有用性

- ◎血糖上昇抑制作用
- ◎インフルエンザを予防する作用
- ◎殺菌・消毒作用
- ◎コレステロール値を下げる作用
- ◎抗メタボリックシンドローム（抗肥満作用）

- ◎血流改善作用（末梢部体温の上昇作用）
- ◎口腔ケア作用（口腔内細菌の増殖抑制作用、口臭抑制作用）
- ◎抗菌・抗ウイルス作用
- ◎抗酸化性
- ◎抗腫瘍活性
- ◎メラニン色素生成抑制作用

※有用性について、研究参考資料ですので、広告・販売目的に使用しないで下さい

5、 製法

紅茶 → 粉碎 → 抽出 → 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

中国（China）

7、 製品規格

名称：紅茶エキス（TF40）

検査項目	規 格	試験方法
性状	橙色～赤褐色粉末	官能試験
テアフラビン含量	40%以上	VIS 法
カフェイン	4%以下	HPLC 法
メッシュ	80 メッシュ（98%Pass）	メッシュ検査法
水分	6%以下	常圧加熱乾燥法
灰分	2%以下	直接灰化法
ヒ素	2PPM 以下	DDTC-Ag 吸光光度法
重金属	10PPM 以下	硫化ナトリウム比色法
一般生菌数	1000CFU/g 以下	SPC 法
大腸菌群	陰性	BGLB 法
カビ・酵母	100CFU/g 以下	PDA 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

キャンディ・ガム・キャラメル・チョコレート・スナック菓子・飲料等食品を始

め、顆粒・錠剤・カプセル・ドリンク等健康食品はもちろん、浴用剤・化粧品・養毛剤等にもご利用いただけます。

10、食品への表示例

紅茶エキス、紅茶抽出物、紅茶テアフラビン

11、賞味期限

24ヶ月（室温、未開封）

12、推奨摂取量

250～500mg/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。