りんごのポリフェノールのひみつ

①特殊な原料

夏に間引くりんごの未熟実、実はこの小さな原料には通常のりんごの10倍近いポリフェノールが含有されています。



	1個体平均 重量 (g)	排 汗率 (%)	рН	酸度 (沙方酸g/1)	Brix	給フェノール 少型か 酸 ppm)
ふじ成熟果(果汁)	287.2	66.1	3.88	2,73	11.6	120
ふじ未熟果 (果汁)	5.1	51.0	3.78	6.83	5.2	6200

りんご成熟果の約9倍のポリフェノール

②ポリフェノールのちから

5000種以上のポリフェノールが存在する中で、 りんごポリフェノールは高い抗酸化力を持って います(右図)。

また、美容に良いとされる「リンゴ酸」との相乗効果でその効果はより高まります。

りんごポリフェノールは 老化を遅らせる抗酸化力が強い。

■抗酸化力が強い主な素材

素材名	活性酸素消去能** ¹ (IC ₅₀ (ug)** ²)						
りんごポリフェノール (プロシアニジン類)	0.24						
グアバポリフェノール	0.31	抗					
ぶどう種子エキス	0.31	酸					
ザクロエラグ酸	0.74	化力					
松樹皮エキス	0.78	が					
マテ茶エキス	0.84	強					
オリーブ葉エキス	1.00	U.					
	I						

※1 SOD様活性

※2 活性酸素の生成を50%(半分)に 抑制する時の抗酸化物質濃度の単位。

数値が低いほど抗酸化力が強い。

③農薬に頼らない栽培

農薬に頼らない栽培のりんごは抗酸化力が更に 高まると明らかになっています。

主原料のりんごは全て農薬に頼らない栽培で育てたものだけを使用し、加工品にしたときも味に深みがでて、自然のちからを味質に表現されると考えています。







特別栽培認証