

もみ殻超微粉化シリカについて

「もみ殻微粉化技術開発と新事業化」を申請し、平成26年度、経済産業省から認定を受ける。
 飲用方法 微粉末の場合 ①熱湯に5～8gを毎日2回(朝食後と就寝前)溶かし飲用(お湯が冷めてからコーagenを入れても良い)平時、食物繊維の多い食事をされている方は3g～5g、肉食の多い方は5g～8gぐらいが良いでしょう。

植物性食品のシリカ含有量(100g中)

もみ殻パウダー	23500mg	ひまわり	15mg
珪藻エキス	2850mg	西洋わさび	13mg
カラス麦	595mg	パセリ	13mg
きび	500mg	かぼちゃ	7mg
大麦	233mg	サラダ菜	7mg
じゃがいも	200mg	いちご	6mg
小麦(全粒)	158mg	セロリ	4mg
きく芋	36mg	インゲン豆	1.6mg
赤かぶ	21mg	キャベツ	1.6mg
とうもろこし	19mg	なし	1.5mg
アスパラガス	18mg	りんご	1mg
ライ麦	17mg	さくらんぼ	1mg

もみ殻超微粉化のシリカ含有量

もみ殻超微粉体量	シリカ含有量
100g	23500mg
10g	2350mg
9g	2115mg
8g	1880mg
7g	1645mg
6g	1410mg
5g	1175mg
4g	940mg
3g	705mg
2g	470mg
1g	235mg

食品分析

検体名: 稲由来 セルロース

2012年12月7日

栄養分析: 8項目(備考1)

検査項目	結果	定量下限	検査方法	備考
エネルギー熱量	149kcal / 100g			2
水分	8.5g/100g		常圧加熱乾燥法	
タンパク質	2.2g/100g		ケルダール法 係数: 6.25	
脂質	0.8g/100g		酸分分解法	3
糖度	1.6g/100g			
食物繊維	63.1g/100g		プロスキー法	
灰分	23.8g/100g		直接灰化法	
ナトリウム	7.6mg/100g		ICP 発光分析法	
食塩相当量	0.1g/100g未満		ナトリウムよりの換算値	
カルシウム	61mg/100g		ICP 発光分析法	

備考1: 検査方法: 栄養表示基準における栄養成分等の分析方法等について(衛新第13号平成11年4月26日)によった。

備考2: 熱量換算係数: タンパク質: 4、脂質: 9、糖質: 4、食物繊維: 2

備考3: $100 - (\text{水分} + \text{タンパク質} + \text{脂質} + \text{食物繊維} + \text{灰分})$