



K.I. Tech International Co., Ltd.

Preside Ochana-mizu bldg. #801,
2-3 Kanda Surugadai 4-chome, Chiyoda-ku, Tokyo, Japan



焙煎オーツブラン粉末

「オートブラン PT」

オーツ麦（学名 Avena Sativa 燕麦）はイネ科の穀物。植物性たんぱく質、ミネラル、食物繊維を豊富に含みます。昔よりオートミールでの利用が盛んでしたが、最近ではオーツ麦、特に外周部分（フスマ）に多く含有される水溶性食物繊維「 β -グルカン」が健康に良い事が証明され、より幅広い食品への利用が期待されています。

K. I. テック インターナショナル株式会社はブラジルの大手オーツ麦加工企業「SL アリメントス社」と共同で「オーツ麦のフスマ部分（ブラン）」のみを分離し、これをエクストルーダーで焙煎、粉末化する事により焙煎オーツブラン粉末「オートブランPT」を製造しています。



原料となるオーツ麦



焙煎オーツブラン粉末「オートブランPT」

水溶性食物繊維「 β -グルカン（ β -Glucan）」

「 β -グルカン」は単糖類であるブドウ糖が β 結合で多数結合したもの（多糖類）と定義されます。その結合方法によりいくつかの種類がありますが、オーツ麦に含まれる β -グルカンは（1-3）結合と（1-4）結合が混在したもので、非常に水溶性に富むと言われています。「 β -グルカン」を多く含む食品には、オーツ麦の他に大麦、酵母などの細菌類、キノコなどがありますが、その構造には違いが見られます。

FDA（アメリカ食品医薬局）は「オーツ麦、大麦由来の β -グルカン」が冠状心疾患のリスクを減少させる事を認めており（CFR Code 21 - 101 - Sec.101-81）、現在も数多くの研究成果が発表されています。



K. I. テック
インターナショナル株式会社

規格

オートブランPT

製品概要	オート麦のフスマ部分をエクストルーダーで焙煎し、粉末化した製品。		
性状	薄いクリーム色の微粉末		
原産国	ブラジル		
原材料	オート麦 100% (起源原料: オート麦)		
水分	max. 11.0 %	重量乾燥法	
蛋白質	min. 18.0 %	ケールダール法	
脂肪分	max. 10.0 %	溶剤抽出法	
水溶性食物繊維 (β-グルカン)	min. 8.0 %	AOAC 法 (1,3), (1-4)-β-グルカン総量, β-グルカン測定キット (日本バイオコン (株) 使用)	
一般生菌数	max. 10,000 n/g		
酵母/カビ	max. 500 n/g		
サルモネラ	検出せず n/25g		
添加物/保存料	無添加		
賞味期間	製造日より24ヶ月 (未開封時)		
アレルギー	該当なし		
残留農薬	ポジティブリスト対応		

栄養成分

分析値、製品 100g 当たり
* 2013-17 製造ロット平均

エネルギー	321 kcal (計算値) *
水分	8.4* g
蛋白質	22.8 g
粗脂肪	8.9 g
炭水化物	
食物繊維	
水溶性	11.7g
不溶性	12.7 g
合計	24.4 g
その他の炭水化物	30.4 g
灰分	3.6 g
ナトリウム	1 mg
(食塩相当分)	0 g

* 分析法: 栄養表示基準における栄養成分等の
分析法準拠

包装仕様

入れ目 20.0 kg (正味)
包装形態 2層クラフト紙袋+ポリエチレン内袋,
英語/日本語ラベル

* 包装は予告なく変更する事があります。ご了承下さい。



日本語ラベル



オート麦畑 (ブラジル・パラナ州)



OatBranPT_kitech_201907v2.00

輸入/販売元

K. I. テック インターナショナル株式会社
101-0062 東京都千代田区神田駿河台 4-2-3 プリザイド御茶ノ水 801
Tel.03-3525-8856 Fax.03-3525-8876
HomePage: <http://kitech-int.co.jp>
e-mail: koji_ito@kitech-int.co.jp