

みたけ

機能性大麦

MITAKE ORIGINAL PRODUCT

βグルカンリッチ
大麦粉

MITAKE ORIGINAL HEALTHY COOKING POWDER

βグルカンリッチ大麦粉は、
水溶性食物繊維と不溶性食物繊維を
バランス良く含んだ
今、注目の健康食品です。

大麦は非常に豊富な食物繊維を持ち、
古くから健康食として親しまれてきた食物です。
大麦の食物繊維は、
働きの異なる水溶性食物繊維と不溶性食物繊維がバランスよく含まれます。
大麦の水溶性食物繊維は「大麦βグルカン」と呼ばれ、
その健康機能が注目を浴びています。
みたけ食品では、
この水溶性食物繊維「大麦βグルカン」に着目。
様々な食品に利用できる機能性大麦「βグルカンリッチ大麦粉」として、
皆様にお届けいたします。

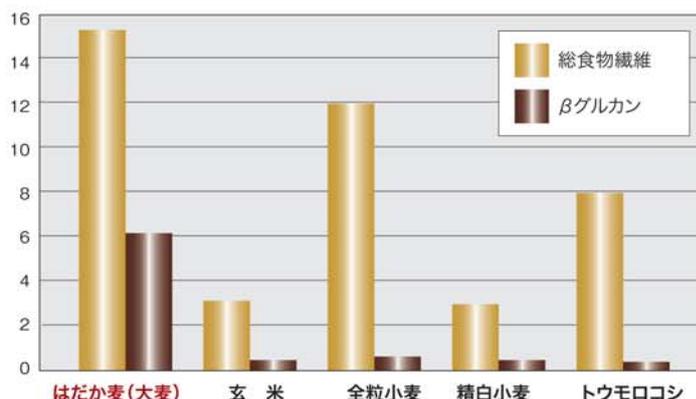
大麦βグルカンとは？

大麦βグルカンとはグルコースが多数結合してできた高分子多糖類です。βグルカンは大麦の他に各種の穀物、キノコ類、酵母に含まれていますが、それぞれ構造が異なり、健康機能も異なります。



大麦に含まれる大麦βグルカンは「糖質の吸収を抑える」「血中のコレステロールを低下させる」「おなかの調子を整える」機能があることが報告されています。

食物繊維含有量の比較(%)



生活習慣病予防に。 大麦βグルカンがあなたの健康を サポートします。

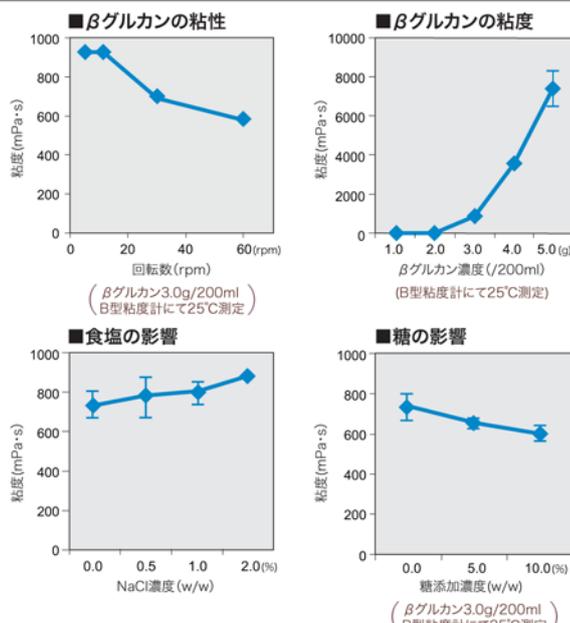
大麦βグルカンの健康機能

効果	有効なβグルカン量	認められている地域
食後の血糖値の上昇を抑える	1食中の糖質30g当たり4g以上	欧州 (EU)
排便促進効果	100g当たり6g以上の食物繊維を含み、βグルカンとして1日3g以上	欧州 (EU)
心疾患のリスクを下げる	1日当たり3g以上 ※1	米国、カナダ、欧州 (EU)
血中コレステロールを下げる	1日当たり3g以上 1食当たり少なくとも1g以上を含む	オーストラリア ニュージーランド 欧州 (EU)

※1) 米国では1食当たり少なくとも0.75g以上、欧州、カナダでは1食当たり少なくとも1g以上を含む

βグルカンの物性

※焙煎βグルカン濃縮大麦粉使用



βグルカンはシュドプラスチック粘性を持ち、静置状態では高い粘度を示すため、固形物の分散安定化に適しています。また、濃度依存的にその粘度を高めます。一方で、食塩、糖の影響を受けにくいので、ドレッシングやソースなどにもご使用いただけます。

大麦βグルカンの効能

推奨量 1日当たり大麦βグルカン3g

糖質コントロール・低GI

糖質の吸収を抑える

食品に含まれるグルコース(ブドウ糖)は腸で吸収され、血糖値を上昇させます。食後高血糖は肥満やII型糖尿病、心臓病などの原因になります。大麦βグルカンは糖の吸収を遅らせることで、急激な血糖値の上昇を抑えます。

心疾患予防

血中のコレステロールを低下させる

血液中のコレステロールが高いと、コレステロールが血管に付着し動脈硬化などの原因になります。大麦βグルカンはコレステロールの排泄を促進させること、合成を阻害することで血中のコレステロールを低下させます。

腸内環境改善

おなかの調子を整える

腸内には非常に多くの腸内細菌が生息していて、この腸内細菌のバランスは私たちの健康と密接に関係しています。大麦βグルカンは有益な細菌の栄養となることで、腸内環境を整えます。

みたけのβグルカンリッチ大麦粉

βグルカンリッチ大麦粉製品をご使用いただくことで、大麦βグルカンの健康機能を持つ様々な食品を作ることができます。

βグルカンリッチ大麦粉	βグルカン濃縮大麦粉	焙煎βグルカンリッチ大麦粉	焙煎βグルカン濃縮大麦粉	βグルカンリッチ大麦パフ
βグルカン含有量:8%	βグルカン含有量:20%以上	βグルカン含有量:8%	βグルカン含有量:20%以上	βグルカン含有量:8%
スタンダード品。小麦粉に置き換えてご使用ください。	みたけ食品の技術で、βグルカンを濃縮した大麦粉です。	焙煎品。トッピングなどにそのままご使用いただけます。	みたけ食品の技術で、βグルカンを濃縮した焙煎大麦粉です。	βグルカンを豊富に含む大麦をパフにしました。トッピングなどにご使用いただけます。
βグルカンリッチ大麦粉15kg ●外観性状:粉状 ●内容量:15kg ●賞味期間:6ヶ月	βグルカンリッチ濃縮大麦粉10kg ●外観性状:粉状 ●内容量:10kg ●賞味期間:6ヶ月	焙煎βグルカンリッチ大麦粉15kg ●外観性状:粉状 ●内容量:15kg ●賞味期間:6ヶ月	焙煎βグルカンリッチ濃縮大麦粉10kg ●外観性状:粉状 ●内容量:10kg ●賞味期間:6ヶ月	βグルカンリッチ大麦パフ10kg ●外観性状:粒状 ●内容量:5kg ●賞味期間:6ヶ月

βグルカンリッチ大麦粉 製品使用例 ●シリアル、フレーク●パン及びその他のベーカリー製品●麺類●栄養サポート食品●粉末飲料●介護食等にもご使用いただけます。



大麦ソーダブレッド



大麦ダックワーズ



大麦チョコケーキ



大麦プリン

今までにないもち麦粉の使い道

もち麦粉でしか作れない 新食感商品

添加物に
負けない！



もち麦粉の物性

物性	期待できる効果	使用例
保水性 ゲル化作用	食感改良 離水・パサつき防止	菓子・パンのフィリング ソフトクリーム ゼリー飲料
粘性	とろみ付け	介護食
濃厚感	食感改良 コク・おいしさ付与 減塩・減糖	スープ・鍋の素 リゾット スイーツ
弾力感 膨満感	食感改良 健康食品・ダイエット食品	惣菜 スムージー スイーツ

ねっとりもちり

【テリーヌ】

- ・弾力のあるねっとり濃厚食感
- ・火が通っているのに生のよう



もち麦粉
14%配合

プリンみたいな
レアチョコケーキ？！

【スイートポテト】

- ・ねっとりもちもちな濃厚感
- ・洋菓子だが、芋ようかんのような和菓子っぽさもある



もち麦粉
23%配合

安納芋の一部代用にも！
(水分が多く粘質で、
焼くとねっとりとした食感)



とろっと満腹

【カフェオレ】

- ・ もっちり、とろっと
- ・ スムージー的な新食感のカフェオレ
- ・ 小腹がすいたときに◎



もち麦粉
8%配合

ぷるん→びよーん

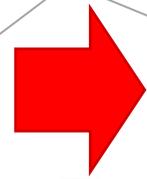
【練乳アイス】

- ・ 固まり切らない不思議食感
- ・ 口にまとわる濃厚食感
- ・ 溶けると伸びる



もち麦粉
15%配合

溶けると伸びる?!



ねっとりもちっ

【あんこ】

- ・ねっとりのびて、口どけが良い
- ・甘すぎず、非常に食べやすい



もち麦粉
13%配合

まるで赤福



もちねば

【マシュマロチョコムース】

- ・もちっ、ねばっ、とうるんとした不思議な新食感



もち麦粉
12%配合

ワンハンド菓子の中身として



みたけのもち麦粉商品

用途に合わせて数タイプご用意できます。

通常タイプ

β グルカン含有量8%



β グルカン
リッチ大麦粉



焙煎
 β グルカン
リッチ大麦粉

濃縮タイプ

β グルカン含有量20%



β グルカン
濃縮大麦粉



焙煎
 β グルカン
濃縮大麦粉