

食品に使える 臭わないDHA

DHA高含有乳化液

！ これまでのDHAとここがちがう！

1

「乳酸菌発酵液」配合による効果
「マスキング効果」・「乳化」に優れ、

商品の風味を
損なうことなく
「おいしさ」と「健康」を
両立



2

「魚油」を直接使用する
場合同様に、

特殊製法で
DHA高含有が
可能に

食事と一緒においしく
必要量のDHAが摂れる

POINT 6つの特徴

- 1 DHA・EPA (ω3系) の高度不飽和脂肪酸を含む乳化液
- 2 「マスキング」及び「乳化処理」済みの「DHA高含有乳化液」
- 3 「酸化」抑制処理により、「魚臭」・「魚味」の発生を低減
- 4 低粘性の「液体」であるため、他原料との混合が容易
- 5 製品1g当たりDHA+EPA=100mg含有
- 6 原材料の一部に「乳成分」を含む

アプリケーション例



ゼリー、キャンディー、
チョコレートなどの菓子類



チーズ、ミルクなどの
乳製品



豆腐、納豆などの
チルド製品



ドレッシングなどの
調味料

機能性表示の取得可能!

記憶力を維持する

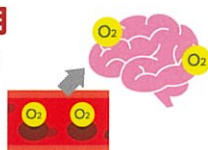
機能性関与成分	DHA/EPA
申請基準量	DHA/EPA合算で450mg以上
当該原料の添加量	4.5g以上の添加

本品にはEPA・DHAが含まれます。
 EPA・DHAは中高年の方の加齢に伴い低下する、認知機能の一部である記憶力を維持することが報告されています。
 ※記憶力とは、一時的に物事を記憶し、思い出す力をいいます。

POINT 1 脳細胞の活性化作用

血漿中のDHA濃度が上昇することで脳の酸素化ヘモグロビンの量が上昇。

C.Konagai et al. Clin.Interventions in Aging;8,1247-57(2013)



POINT 2 神経細胞の保護作用

大脳内の酸化酵素活性を上昇させ、酸化物質から神経細胞を保護。アミロイドβ(アルツハイマー病の原因物質)の大脳皮質への沈着を減少させる。

F.Calon et al. Neuron;43,633-45(2004)
 S.Hossain et al.J.Neuroscience;72,1133-38(1999)
 S.Gomah et al.Neuroscience;93,237-41(1999)



POINT 3 神経細胞の増幅

神経幹細胞からのニューロンの分化を亢進。神経幹細胞のアポトーシス(細胞死)を抑制。

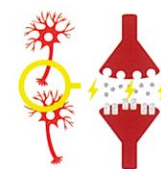
E.Kawakita et al. Neuroscience;139,991-7(2006)



POINT 4 情報伝達の促進作用

脳の神経細胞の情報伝達を活性化。海馬(脳の記憶領域)での神経細胞を長期活性化。

S.Hossain et al.Life Sci;74,3009-24(2004)
 S.Yehuda et al.Neurobiol.Aging;23,843-53(2002)
 A.Kawashima et al. J Nutr Biochem;21,268-77(2010)
 S.Fujita et al. Br J Pharmacol;132,1417-22(2001)



中性脂肪を下げる

機能性関与成分	DHA/EPA
申請基準量	DHA/EPA合算で860mg以上
当該原料の添加量	8.6g以上の添加

本品にはEPA・DHAが含まれます。
 DHAには中性脂肪を下げる機能があることが報告されています。

POINT 1

肝臓での中性脂肪値を低下させる

脂肪酸合成を抑制し中性脂肪を低下させる。脂肪酸のβ酸化(分解)を促進し中性脂肪を減少させる。

横山光宏 アンチエイジング医学- 日本抗加齢医学会雑誌 2009;5(1):54-58
 Jacobson TA.,Am J Clin Nutri.2008(suppl);1981S-90S



POINT 2


血中の中性脂肪の分解を促進させる

中性脂肪の分解酵素を活性化。

Khan S et al., J Lipid Res.2002;43:979-985



商品情報

商品名	DHA高含有乳化液
製造者	株式会社ノーベル
販売者	伊藤忠製糖株式会社 TEL:0566-46-0617
性状	白色液体で僅かに特有のにおいを有す
保存方法	冷蔵保管(10℃以下)
消費期限	製造日から90日間
特徴・外観	魚油の臭い及び酸化を抑える処理が施されている乳化液。調合時に添加することで「魚味・魚臭」を感じない製品が可能に。 

取扱注意事項	本品は食品原料用の業務加工食品です。開封後は必ず栓をして、冷蔵保管してください。使用前には必ずよく振ってからご使用ください。
最終製品への表示例	DHA・EPA含有精製マクロ油(国内製造)、乳製品、香料、その他
アレルギー表示	乳成分
使用上の注意事項	本製品は乳化液です。過度な加熱により油脂が酸化することがあります。内容物が沈着することがあります。使用前によく混合してください。
食品への使用例	最終製品に、DHA+EPA100mg含有は、本製品を1.0g添加

衛生規格			一般規格		
項目	単位	規格値	項目	規格値	
一般性菌数	個/g	30以下/ml	油分	43.0%以上	
大腸菌数	-	陰性	水分	37.0%以下	
ヒ素(As203として)	0.2μg/g未満	適合	DHA含有量	8.0g/100g(80mg/g)	
重金属(Pbとして)	0.4μg/g未満	適合	EPA含有量	2.0g/100g(20mg/g)	
栄養成分表示(100g当り)					
成分	単位	計算値	成分	単位	計算値
熱量	Kcal	439.0	炭水化物	g	10.4
水分	g	45.3	灰分	g	0.1未満
タンパク質	g	0.2	ナトリウム	mg	4.8
脂質	g	44.1	食塩相当量	g	0.01