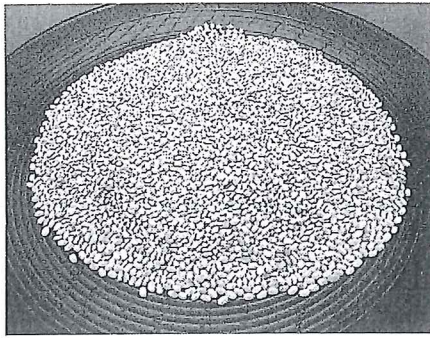


研光通商

おいしくオメガ3など摂取

「サルバチア」全粒 新発売

・研光通商(東京都千代田区、土部聰福社長)は、風味・食感・機能性の3拍子が揃った中南米ペルー原産のニュータイプグレイン「サルバチア」の本格販売を開始する。ケシの実様の粒径2〜3mmほどの大きさの作物種子で、香ばしい風味と食感を併せ持ち、オメガ3脂肪酸や抗酸化成分、食物繊維などの機能性成分を豊富に含んでいるのが特徴。タンパクやビタミン、ミネラルなど栄養面も優れる。重量比で14倍もの吸水力を有し、食後の満腹感も得られるため、ダイエット・食事療法にも最適だ。サラダやシリアル、パン・菓子類等のトッピング材料として200g入りの



コンシューマー向け商品を発表するとともに、バルク供給も視野に入れ、幅広く市場開拓を行う。サルバチアは、中南米原産のチア(サルバチア)とヒスパニカ(ア)と呼ばれる種子植物を10年以上の歳月を掛けて品種改良を加えたもの。アステカ帝国時代から食されていたチアをもとにアルゼンチンにおいて91年から品種改良実験が行われ、栄養価の高い白灰色の新しい穀粒(サルバチア・ヒスパニカ)として誕生した。現在はペルーのアマゾン盆地の管理下で主に栽培されている。

一般的にオメガ3脂肪酸が多いとされる亜麻仁と比べても含有量が100g中22.9g(αリノレン酸)と多く、オメガ6(リノール酸)も6.4g含有。不溶性食物繊維は31.0g、水溶性食物繊維を3.5g含んでいる(現地分析)。トロント大学医学部のウラジミール・ヴァクサン教授

(Dr. Vladimir Vukusan)の研究により、心疾患や糖尿病への効果を試験で確認済み。タンパクが多く、体内で水分を保水し、時間を掛けて効率的に栄養素を吸収する効果

などから、米国市場では持久力を必要とするランニングフードとしても注目されている。魚由来の不飽和脂肪酸のような特有の臭いもほとんどないため、そのまま食品に使うことが可能。また粉砕品はグルテンフリーのパンの食感・風味改良のほかベビーフードなどにも利用が広がっている。

研光通商ではヘルシー志向のパン・菓子開発に最適な素材として紹介に力を入れていく意向。日本メデイカルダイエット支援機構と協力し、日本ウォーキング協会、日本ゲートボール連合等への紹介も行っていく。コンシューマー向けは200g1300円の価格設定。バルク品19.5kgでの販売も同時に行う。全粒品のほか、粉砕品の導入も図っていく。



サルバチアは、オメガ3脂肪酸、αリノレン酸、オメガ6脂肪酸、食物繊維を豊富に含んでいる。200g入り。