

黒ごぼうと黒豆の香ばしい香りが特徴のブレンド茶

青森県産 黒ごぼう × 北海道産 黒豆



黒ごぼう

食べやすさと高い健康機能に
世界も注目!



HIROSAKI UNIVERSITY
共同研究
弘前大学

黒ごぼうとは生のごぼうを(有)柏崎青果の特許技術で熟成させた食品で、保存性が高く独特のおいしさと香りが特徴です。(黒にんにくの製造技術が応用されています)。黒ごぼうは活性酸素を消去する抗酸化作用が加工前の普通のごぼうよりも高いことが明らかになっています。また動物実験により黒ごぼうの摂取による血糖値の上昇抑制作用などの健康機能が期待されることが報告されています。

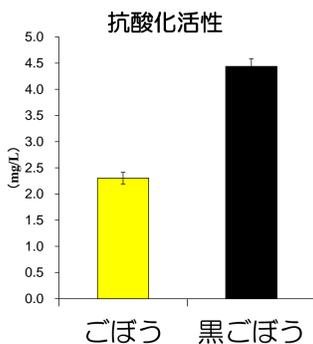
ポリフェノール含有

ノンカフェイン

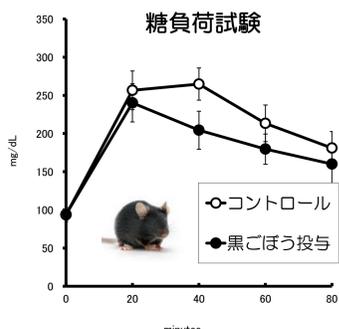
ごぼうの抗酸化活性が更に上昇

食事の糖の吸収を穏やかにする効果

黒豆の皮に抗酸化活性

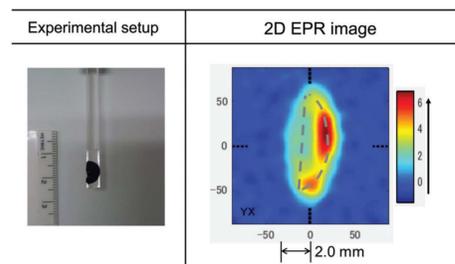


凍結乾燥物(0.2 g)から80%エタノールで抽出した抽出液の抗酸化活性をDPPHラジカル消去法で評価した。抗酸化活性は50 μM ビロガロール相当量で表した。



C57BL/6Jマウスに対しマルトース溶液 (2 g/kg body weight) と黒ごぼう水抽出物を(333 mg/kg body weight)経口投与し、その後、血糖値の測定をおこなった。

・前多隼人 他, New food industry 56巻2号27-33 (2014)



X-バンド電子スピン共鳴(ESR)イメージングにより、黒豆の皮部分に抗酸化活性の強い物質が局在していることが示された。

・Kouichi Nakagawa, Hayato Maeda, Free Radical Research 51(2) 187-192 (2017)