



# しっかりとした成分分析を行いました!

※詳細は、HPに掲載していますので、是非ご覧ください。→ [jkn-hompo.com](http://jkn-hompo.com)

## 1 老化を防ぐ、高い「抗酸化力」：ORAC値=45

米国で肥満解消のために開発された、食品の抗酸化力を測る指標であるORAC値を測定。野菜の中でも高いとされるハウレンソウ(28)やブロッコリー(17)、さらに普通の黒にんにく：青森産(30)よりも高い数値でした。

忍者犬しゅんすけが報告します!



## 2 ポリフェノールは、一般の赤ワインの2倍以上!

ポリフェノールは植物由来成分で、紫外線を吸収して防御する役割と紫外線により発生する活性酸素を消去する力を持っています。

この「ジャンボ黒にんにく」では含有量が720(mg/100g)で一般の赤ワイン(320)や煎茶(205)よりも豊富に含まれていました。\*フォリン-チオカルト法による測定。

## 3 美味しさの秘密は、アミノ酸と糖度

アミノ酸の分析では、にんにくが本来持っている元気の素「アルギニン」や「バリン」に加え、うまみの素である「アスパラギン酸」や「グルタミン酸」も多く含まれていました。また、糖度は47.3度(BRIX計)という高い数値でした。

### ●含有アミノ酸の種類と量(上位10種)

成分名	含有量 (mg/100g)	主な働き・期待される効果等
アルギニン	110	筋肉強化、血流促進、免疫機能強化
バリン	48	(必須アミノ酸) 筋肉修復効果、肝硬変の改善
アスパラギン酸	46	(うまみ成分) 疲労回復効果、利尿作用
アスパラギン	34	体力・持久力の向上、利尿作用
アラニン	22	肝機能の改善、スキンケア効果、持久力の向上
ロイシン	20	(必須アミノ酸) 筋肉疲労の抑制、食欲不振の改善
グルタミン酸	15	(うまみ成分) 脂肪の蓄積を抑える、血圧を下げる
イソロイシン	14	(必須アミノ酸) 糖尿病予防効果、筋肉修復効果
フェルアラニン	14	(必須アミノ酸) 皮膚疾患の改善、鎮痛効果
リジン	12	(必須アミノ酸) 肝機能を高める効果



イラスト  
パンダさん工房



※全体検査実施・資料提供=(株)食環境衛生研究所 (ORAC値は群馬県産業技術センター)

アンチ・エイジングとして、安全で栄養豊富、しかも美味しい「ジャンボ黒にんにく」を自信を持っておすすめします!

