

亜麻仁油ST



亜麻仁油とは

- 機能性成分「**α-リノレン酸**」を豊富に含む油脂です。
- α-リノレン酸はDHA/EPAと同じ「**n-3系脂肪酸(ω-3脂肪酸)**」であり、体内で合成されない**必須脂肪酸**の一つです。



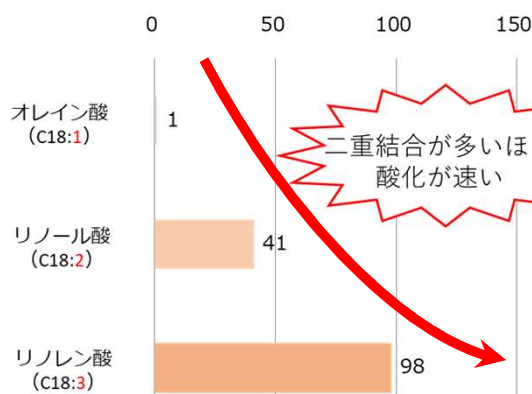
n-3系脂肪酸、α-リノレン酸

- 厚労省の**日本人の食事摂取基準(2020年版)**にて**n-3系脂肪酸の摂取基準**があります。
- α-リノレン酸を摂取することで、**アレルギー症状の軽減**や**コレステロール低下**など様々な効能が得られるとされています。
- α-リノレン酸が体内で機能性成分であるDHA/EPAに変換されます。

n-3系脂肪酸の課題と亜麻仁油STの特徴

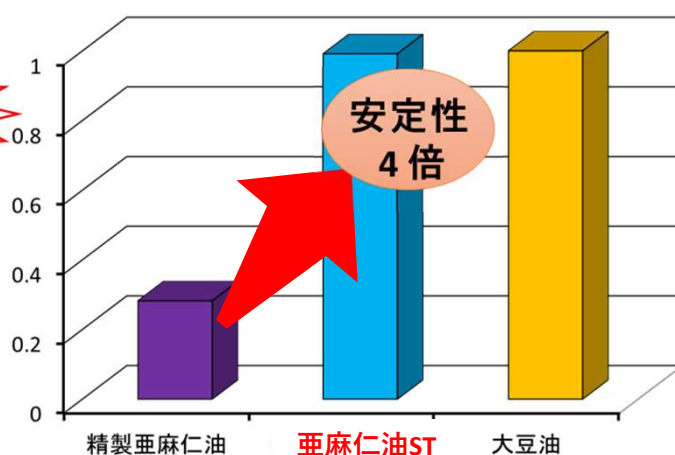
- 酸化劣化が速く、早期に異臭**が発生しやすく、使用しにくい。
- 弊社の独自製法により、亜麻仁油STは**高い酸化安定性**を実現しています。

<各脂肪酸の酸素吸収速度比>



※赤数字は含まれる二重結合の数で、EPAは (C20:5) となる

<各油脂の酸化安定性の比較> 大豆油の酸化安定性を1とした場合の相対値



商品仕様

名称	食用油脂
原材料名	植物油脂／酸化防止剤（チャ抽出物）
内容量・形態	16.5kg（缶）
賞味期限	製造後300日
保存方法	冷暗所保存
リノレン酸含量	45%以上