

独自の酸化防止技術により亜麻仁油の健康食品・日常食品への展開を支えます。

安定化n-3系脂肪酸含有油脂素材 亜麻仁油ST

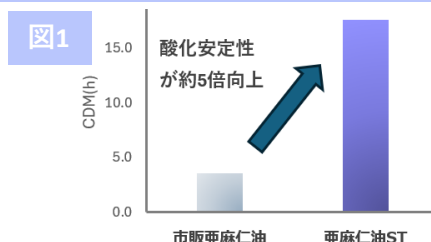


亜麻仁油とは

- 亜麻仁油とは、亜麻の種子から抽出される「**α-リノレン酸**」を豊富に含む油脂です。
- α-リノレン酸は**n-3系(オメガ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。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系脂肪酸は一定の基準量※を含むことで**栄養機能食品**として『n-3系脂肪酸は、皮膚の健康維持を助ける栄養素です。』と記載することができます。
※1日当たりの摂取目安量に対し、下限値0.6g、上限2.0g
- 近年の健康意識の高まりの中で亜麻仁油などの**健康油脂市場は拡大傾向**にあります。

亜麻仁油STの特長

- 亜麻仁油は酸化しやすく、特有のにおいが発生しやすいという課題があります。当社の亜麻仁油STは、**独自の酸化防止技術**により安定性を高めているため、一般の亜麻仁油と比較して**優れた酸化安定性**を持ちます(図1)。
- これにより、酸化による品質変化の懸念がある**食品にも幅広く使用が可能**です。



※96℃におけるCDM測定結果（当社測定）
CDM試験は油脂の安定性を測定する基準試験法の一つです。
CDM値が高いほど、酸化しにくい油脂であることを示します。

主な用途



完全栄養食



流動食



栄養補助飲料



パン・焼き菓子



サプリグミ

※写真はイメージです。

- 完全栄養食などの、**n-3系脂肪酸を強化したい食品**に利用できます。
- 飲料・パン・焼き菓子・グミなど、毎日摂取する食品にも添加いただけます。
加熱してもにおいが発生しづらく、美味しい健康食品の開発に貢献します。

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

シェアシマ掲載ページ



サンプル依頼・問い合わせ
はこちら