

バイオが生んだ"酵母発酵米" PROFIBER®

プロファイバー®

プロファイバーは、清酒ができた後の酒粕をもう一度、酵素と酵母で発酵させることで、体に吸収されにくいレジスタントプロテイン*や食物繊維をギュッと濃縮した機能性素材です。

*レジスタントプロテイン=難消化性のタンパク質

プロファイバーの製法



バイオが生んだ"酵母発酵米"

プロファイバー

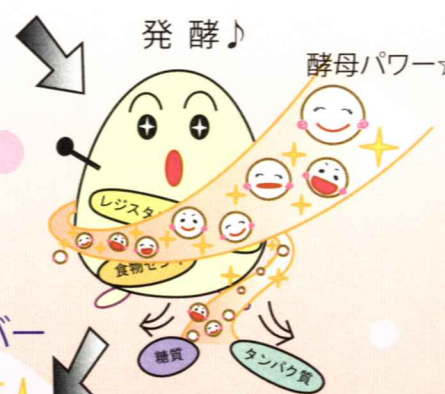
酒粕



プロファイバーの原料である酒粕には糖質、タンパク質、食物繊維、レジスタントプロテインなどの様々な栄養素が含まれています。

発酵♪

酵母パワー☆



変身♪

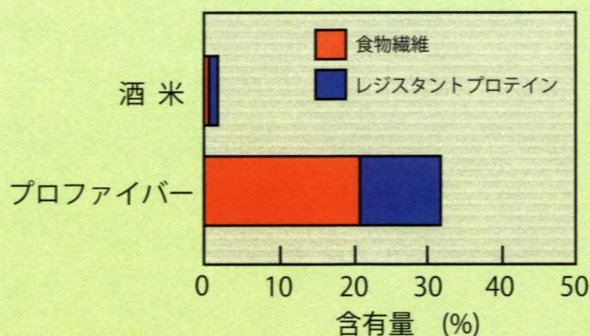
プロファイバー



酒粕を酵母で二段発酵（再発酵）させると糖質やタンパク質が取り除かれ、レジスタントプロテインと食物繊維を豊富に含むプロファイバーができあがります。

プロファイバーは、発酵で用いた酵母も含まれますので酵母由来の機能性も期待できます。

プロファイバーは酒米に比べて、レジスタントプロテインと食物繊維が数十倍に濃縮されています。



★プロファイバーの機能性

プロファイバーは、油を包み込んで排泄する効果があり、肥満抑制作用、コレステロール低下作用、胆石形成抑制作用など多くの機能性があることを確認しています。

お問い合わせ先

ヤエガキ醗酵技研株式会社 事業開発部 八木和幸
〒679-4298 兵庫県姫路市林田町六九谷 681
TEL (079) 268-8070 FAX (079) 268-8065 <http://www.yaegaki.co.jp>

本パンフレットの一部分または全部の複製および無断転載をお断りします。

プロファイバーは、ヤエガキ醗酵技研株式会社と大関株式会社の共同開発品です。