

クロレラ末

本品は、清浄培養したクロレラを加熱することにより消化性を高めた後、噴霧乾燥したクロレラ粉末 100%品です。

クロレラは、緑藻類に属する直径2～10ミクロンの球形または卵型の単細胞藻類で、多くは淡水中に生息します。緑藻類は、体内にクロロフィルaおよびb、カロチン、キサントフィル等を含み、高等植物と同様に光合成を営みます。

用途

現在、クロレラは食品の着色料（色素）、健康食品または飼料として利用されています。着色料としては、菓子類、麺類、飲料に使用されています。この場合、抹茶あるいはスピナパウダー（ハウレンソウ粉末）等の野菜粉末と同様に添加できますが、これらに比べて、耐熱性、耐光性に優れますので、広い範囲に応用できます。ただし、水、アルコール等に不溶ですので、粉体混合あるいは懸濁液として使用してください。

アレルギー物質（特定原材料等 28 品目）： 含まれていません

遺伝子組換え対象農産物： 含まれていません

牛等由来原料： 含まれていません

備考

- 本品は密封し、湿気を避けて涼しい場所で保管してください。
- 本品を着色目的で食品に使用する場合は、以下の添加物表示が必要です。
例：着色料（クロレラ末）

包装形態

Net 1 kg 詰 アルミチャック袋 10 袋入 段ボールケース



日本葉緑素株式会社

東京都千代田区神田須田町一丁目34-6 イクセルビル
〒101-0041 TEL 03-3256-8536 FAX 03-3254-7996

<https://www.nyk-jc.co.jp/>

E-mail: info@nyk-jc.co.jp