

AcanChia®

# チアシードオイル

オメガ3脂肪酸のパワー

賞味期限  
12ヶ月  
(製造より)

アカンチア®  
チアシード  
オイル

抗酸化  
作用

オメガ3脂肪酸  
平均60%  
以上

高品質  
純度99%  
以上

まろやかな  
風味

健康効果

- ✓ α-リノレン酸(オメガ3脂肪酸) 平均60%以上
- ✓ 賞味期限18ヶ月(製造日より)
- ✓ 抗酸化物質が多く含まれる
- ✓ まろやかな風味で、素材に合わせやすい
- ✓ アレルゲンフリー、GMOフリー
- ✓ コールドプレス(低温圧搾)製法
- ✓ 高品質 - 純度99%以上

## 栄養成分

(チアシードオイル100g中の分析値)

カロリー	900kcal
たんぱく質	0.1g未満
食物繊維	0.1g未満
脂質	100g
糖質	0g
灰分	0.1g未満
ナトリウム	検出せず
水分	0.07g

(日本食品分析センター)

## アカンチア®(チアシード)とは

- チアシードは"Salvia hispanica L."という学名の中南米原産の植物で、シソ科サルビア属の種子です。「チア」はマヤ族の言語で「力」を、「アカン」はアステカ族の言語で「健康、完全」を意味しています。
- 植物由来のオメガ3脂肪酸を豊富に含むチアシードは、重量の約1/3が脂質で、その脂質の約70%をα-リノレン酸(オメガ3脂肪酸)が占めています。「天然のパワフルスーパーフード」とも呼ばれ、多様な機能により健康を補助してくれるため、南米のアステカ族やマヤ族により紀元前から伝統的に食され、エネルギー源として、また特に持久力を高める効果から軍人の食糧としても用いられてきました。
- アカンチア®(チアシード)は、アルゼンチン、ペルー、ボリビア、エクアドルなど南米原産のチアシードをドイツで選別・精製して、菌数管理を含めた品質管理を行っています。



## 必須脂肪酸 - オメガ3脂肪酸 -

### オメガ3脂肪酸の 健康効果

抗炎症作用

ホルモンの生産に重要な役割

コレステロール値を下げる

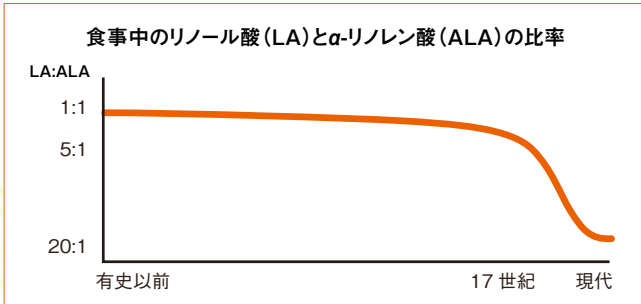
心臓血管系にも有益

肌によい効果

- オメガ3脂肪酸は多価不飽和脂肪酸の一種で、代表的なものにα-リノレン酸(ALA)、エイコサペンタエン酸(EPA)、ドコサヘキサエン酸(DHA)があります。α-リノレン酸は主に植物性原料に含まれ、体内で産生することができないため、必須脂肪酸と呼ばれています。EPAとDHAは主に海洋性原料に含まれるほか、α-リノレン酸が体内で代謝してEPAやDHAになります。
- 必須脂肪酸には、α-リノレン酸(オメガ3脂肪酸)の他に、リノール酸(オメガ6脂肪酸)があり、チアシードオイルはこの2種類の必須脂肪酸をバランスよく含んでいます。さらに、α-リノレン酸の含有率が平均60%超と多いのが特徴で、不足しがちなオメガ3脂肪酸を摂取するのに適しています。
- オメガ3脂肪酸(α-リノレン酸、EPA、DHA)には左のような効果が期待できます。

## 食の現代化と脂肪酸の摂取比率

- 現代の食事に含まれる脂肪酸は、飽和脂肪酸やオメガ6脂肪酸(主にリノール酸)の比率が高くなる一方で、オメガ3脂肪酸の比率が低くなっています。実際の摂取比率は、オメガ6脂肪酸とオメガ3脂肪酸で、10:1~20:1くらいになっていて、バランスが大きく崩れてしまっています。
- 炎症などの健康被害を防ぐためにも、バランスよく脂肪酸を摂取することが重要で、その比率は可能ならば1:1にした方がよく、少なくとも5:1には抑えるべきだといわれています。

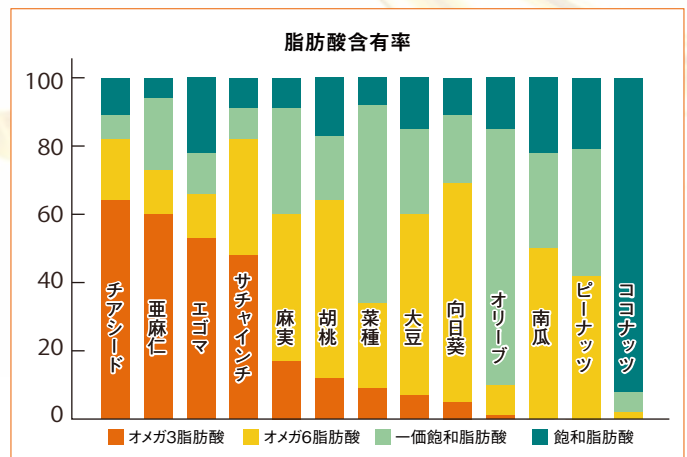
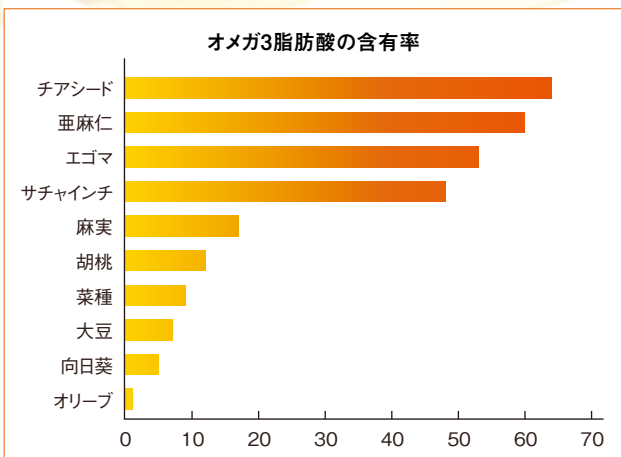


### 現代の食事に含まれる脂肪酸

- ✓ 飽和脂肪酸の比率が高い
- ✓ オメガ6脂肪酸(主にリノール酸)の比率が高い
- ✓ オメガ3脂肪酸の比率が低い
- ✓ オメガ6脂肪酸とオメガ3脂肪酸の比率は、10:1~20:1になっている

## チアシードオイルのα-リノレン酸含有率

- チアシードオイルはα-リノレン酸の含有率が高く、アカンチア®チアシードオイルでは、含有率59%以上(暫定値)を規格値としています。この値は、一般的なエゴマ油や亜麻仁油と同様に高い比率です。このためチアシードオイルは、オメガ3脂肪酸を摂取し、脂肪酸のバランスを整える上で有益な植物性原料であるといえます。



## 製品情報

### 一般情報

商品名	AcanChia® Chia oil
一般名	チアシードオイル
学名	Salvia hispanica L. の種子
原産国	南米(アルゼンチン、ペルー、ボリビア、エクアドルの中の1ヶ国)で収穫したチアシードをドイツにて低温圧搾
純度	99%以上
水分	1%以下
製法	低温圧搾法(コールドプレス)
保管条件	湿度が低く風通しの良い、20℃以下の冷暗所に保管
品質保証期限	製造日より18か月
荷姿	15Lドラム / カートンボックス

### 外観・官能

形状	液体
色調	黄色
風味	特有な風味

### 物理化学データ

水分	1 g/100g 以下
比重(20℃)	0.915-0.940 g/ml
過酸化物質価	10 mg O <sub>2</sub> /kg 以下
酸価	0.6-4 mg KOH/g 以上

### 脂肪酸

α-リノレン酸	59%以上(暫定値)
---------	------------

### 菌数規格

一般生菌数	3,000 cfu/g 以下
大腸菌群	陰性/g
大腸菌	陰性/g
サルモネラ	陰性/25g
黄色ブドウ球菌	陰性/g
酵母	100 cfu/g 以下
カビ	100 cfu/g 以下

### 重金属

鉛 Pb	として1ppm 以下
ヒ素 As <sub>2</sub> O <sub>3</sub>	として1ppm 以下