



Back to the seeds. **AcanChia®**

アカンチア® (チアシード)

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シソ科サルビア属の種子です。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てきました。
- 「チア」はマヤ族の言語で「力」を表します。また「アカン」はアステカ族の言語で「健康、完全」を意味します。その多様な機能により健康を補助してくれるチアシードは、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。
- 今日では中南米やオーストラリアで商業的に栽培されたチアシードが食品に広く利用されています。AcanChia社ではボリビア、アルゼンチン、ペルー、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しています。



成分と機能性

- チアシードは重量の約 1/3 が脂質です。その脂質の約 70% はα-リノレン酸であり、植物由来のオメガ 3 脂肪酸を豊富に含んでいます。さらに食物繊維、各種ビタミン・ミネラルやクロロゲン酸など天然の抗酸化物質も含まれています。これらの成分は成人の健康を増進するものと考えられています。
- スポーツニュートリションとして、エネルギーや持久力に働きかけ、アスリートの肉体的・精神的な強化をサポートします。
- 必須脂肪酸であるオメガ 3 脂肪酸は体内で吸収されやすく、これを豊富に含むチアシードは「天然のパワフルスーパーフード」と呼ばれています。
- 20% 前後含まれている植物由来のタンパク質はバランスの取れた必須アミノ酸を供給し、他の栄養素と共に低脂肪の筋肉形成を促し、運動能力の向上が期待できます。
- クロロゲン酸などの抗酸化物質の ORAC 値 (活性酸素吸収能力値) は 10,250/100g と非常に高く、ブルーベリーの約 5 倍です。抗酸化物質はフリーラジカルを抑制し、運動中の酸素ストレスを軽減します。

AcanChia® の特徴と安全性

特徴

- 選別処理で純度 99.9% を実現
AcanChia® は、産地である南米で収穫したチアシードをドイツ AcanChia 社の設備で化学的処理を一切行わずに、純度 99.9% まで精製しています*1。
- グルテンフリー、ラクトースフリー、アレルゲンフリー
- 低糖度、低ナトリウム、高食物繊維
- オメガ 3 脂肪酸 (α-リノレン酸) の規格 (15 ~ 25%) を設定
- 生産農家までのトレーサビリティを確保
AcanChia 社ではロット番号から原産 4 개국 (アルゼンチン、ペルー、ボリビア、エクアドル) の農家までのトレースが可能となっています。さらに AcanChia 社では、南米に社員を常駐させ、農家や集荷業者との交渉や栽培のモニタリングを行っています。
- 安定した供給量を確保
AcanChia 社では南米 4 개국に供給農家を確保しているため、各地域での収穫時期が春から秋に渡り、供給量が安定しています。

安全性

- EU 法規に従いノベルフードとして認定
チアシードは、中南米で 5,500 年もの間、食品として利用されてきたと言われてしています。AcanChia® は 2014 年 3 月に EFSA より NovelFood Notification を取得しました。
- 蒸気殺菌処理を行い菌数規格を設定
ドイツ蒸気殺菌工場で行い蒸気殺菌を行っております。その結果、[一般生菌数 <3,000/g、大腸菌群 陰性] などの菌数規格を AcanChia® には設けています。
- 農薬およびアフラトキシンの検査を全ロットで実施
全ロット*2 に対し 500 種以上の農薬及びアフラトキシンの検査をドイツ検査機関で行い問題がないことを確認した上で、日本に輸出しています。

*1: 0.1% までは主に原料に由来する夾雑物です。

*2: 1 ロットは農家からの集荷単位となります。

製品情報(チャシード・ホワイトチャシード・チャシードフラワー)

▼ チャシード

▼ ホワイトチャシード

▼ チャシードフラワー



一般情報

商品名	AcanChia® Chia Seeds black	AcanChia® Chia Seeds white	AcanChia® Chia flour
一般名	チャシード	ホワイトチャシード	チャシードフラワー
学名	Salvia hispanica L. の種子		
原産国	南米(ペルー、アルゼンチン、ボリビア、クアドルの中の1ヶ国)	ボリビア	南米(ペルー、アルゼンチン、ボリビア、エクアドルの中の1ヶ国)で収穫したチャシードをドイツにて製粉
純度	99.9% 以上 (0.1%までは主に原料に由来する夾雑物)		
水分	4 ~ 10%(定期的に分)		8% 以下 (定期的に分)
製法	—		14 メッシュの粒度 (95% 以上) に製粉
保管条件	25°C以下で直射日光を避け、湿度の低い風通しの良い所にて保管		湿度が低い 20°C以下の冷暗所に保管
品質保証期限	製造日より 36 か月		製造日より 12 か月
荷姿	15 kgポリバッグ / カートンボックス		20 kg (10 kgアルミバッグ×2) / カートンボックス

外観・官能

形状	約 1.0 ~ 1.3 mm の楕円状種子		粉末
色調	黒色、褐色、白色の混合	白色(ごく稀に黒色や茶色の種子が混在)	茶灰色
風味	特有な風味		

菌数規格

一般生菌数	3,000 cfu/g 以下		10,000 cfu/g 以下
大腸菌	陰性 cfu/g		
サルモネラ	陰性 cfu/25g		
酵母	300 cfu/g 以下		500 cfu/g 以下
カビ	300 cfu/g 以下		500 cfu/g 以下
大腸菌群	陰性 cfu/g		
黄色ブドウ球菌	陰性 cfu/g		

▼ [重金属]、[アフラトキシン]、[栄養成分]については、チャシード、ホワイトチャシード、チャシードフラワー共通

重金属	
重金属(Pbとして)	1ppm 以下
ヒ素(As ₂ O ₃ として)	1ppm 以下
カドミウム	1ppm 以下
水銀	1ppm 以下
栄養成分(定期的に分)	
総脂肪	30 ~ 35 %
うちオメガ6 脂肪酸	5 ~ 8 %
うちオメガ3 脂肪酸	15 ~ 25 %

アフラトキシン	
アフラトキシン B1	2 ppb 以下
アフラトキシン合計(B1+B2+G1+G2)	4 ppb 以下



海外で販売されている
チャシード製品例

AcanChia社について

特徴

AcanChia社は、ドイツのハーブ抽出会社である Anoxymer 社が基となって設立されたサイエンスベースの会社です。チャシードの専門会社として、チャシードオイル、チャシードプロテインの開発も行っています。穀物流通会社とは異なり、健康食品・サプリメントに必要とされる生化学的な知識を持っているため、お客様からの健康機能性に関するご質問にも的確に対応することができます。

EU 当局による
チャシード取扱いの認可
(NovelFood) を取得
(EC) No 258/97 Article 5

AcanChia®

製造元

AcanChia UG&Co.KG
www.acanchia.com
Vilstalstrasse 88
92245 Kuemmersbruck
Germany



輸入・販売元

株式会社ヘルシーナビ

TEL:03-6715-8068
www.healthynavi.co.jp
E-mail: info@healthynavi.co.jp