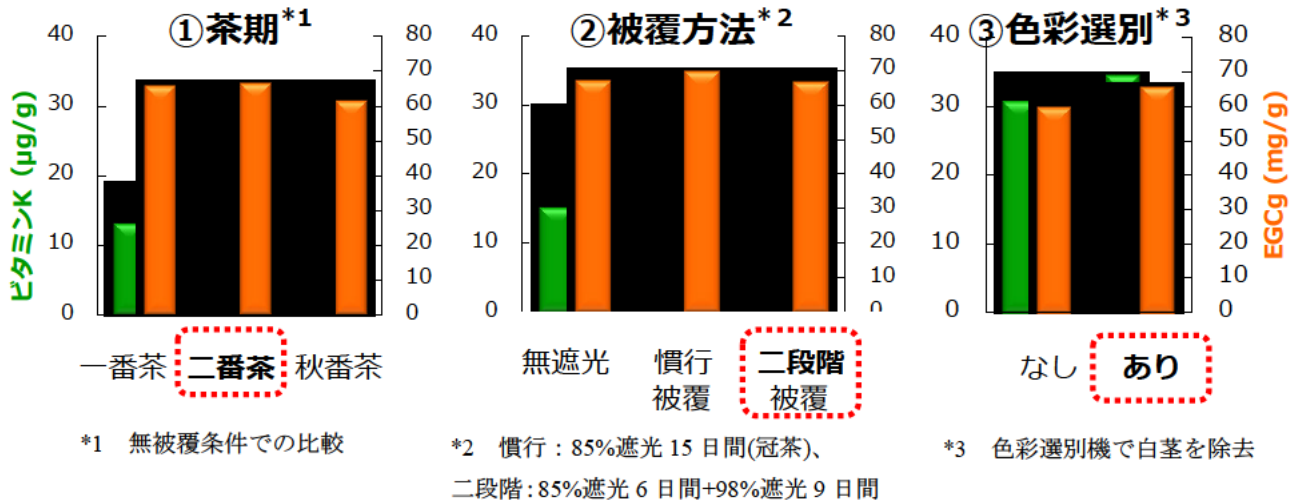


## 高濃度ビタミンK及び EGCg 含有茶粉末の製造方法

骨の健康維持に役立つ**ビタミンK**及び**エピガロカテキンガレート(EGCg)**が高まる製造条件

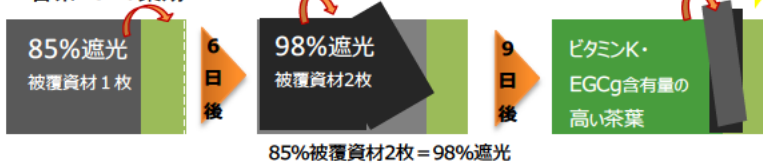


### ビタミンK・EGCg 含有量の高い茶葉の製造方法

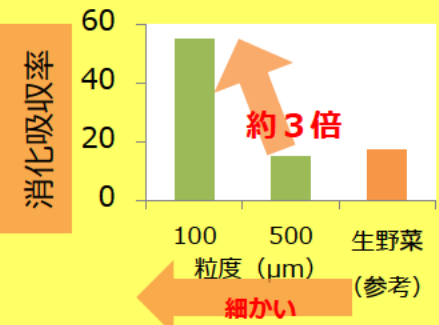
- ①茶期：二番茶期
- ②被覆：二段階被覆<sup>\*4</sup>  
85%遮光 6 日間の後、98%遮光 9 日間
- ③色彩選別：白茎を除去

#### \*4 二段階被覆

2番茶 3.5葉期



粉末化時の粒度を **100µm** 以下にすると、**ビタミンK 消化吸収率が約3倍**に！



■骨の健康維持に役立つビタミンKとエピガロカテキンガレート(EGCg)を豊富に含有し、効率よく消化吸収できる茶粉末を生産する技術です。骨の健康には生活習慣の影響が大きく、食品成分ではカルシウムやビタミンDのほか、ビタミンK等の栄養成分、カテキン等の機能性成分の有効性が知られています。

■茶葉にはビタミンKとEGCgが多く含まれていますが、茶期、遮光方法、選別技術を最適化することで、ビタミンKとEGCg含有量をさらに高めることができます。(特許：特願2017-004008「高濃度ビタミンK及びカテキン含有茶粉末並びにその製造方法」)

■ビタミンKは水に溶けないため、茶粉末として摂取することで茶葉中のビタミンKを有効利用できます。さらに、粉末の粒度を100µm以下にすることで、生野菜の約3倍の消化吸収率が期待できます。

お問い合わせ先	三重県農業研究所 フード・循環研究課 原 正之 電話 0598-42-6361 茶業研究室 松ヶ谷祐二 電話 0595-82-3125
参考になる資料	<a href="http://www.pref.mie.lg.jp/nougi/hp/74882027005.htm">http://www.pref.mie.lg.jp/nougi/hp/74882027005.htm</a>