

サンプルをご希望の方は、当社サイトのお問合せフォームよりご連絡ください。

※本サンプルは企業様向けです。

おそれながら、一般のお客さまへはご提供いたしかねますことご了承ください。

サンプル提供は、在庫終了次第に終了とさせていただきます。

CORPORATION

東京都港区芝公園2-11-1

三菱化学フーズ株式会社

TEL 03-5403-9158

試飲用サンプル

## ラクリス® 緑茶

＜生きた乳酸菌入り粉末緑茶＞

ラクリス®緑茶は、有孢子性乳酸菌(商品名:ラクリス®-S)の粉末飲料への**応用例**として、三菱化学フーズが作成した**お試しサンプルです(非売品)**。

有孢子性乳酸菌は孢子を形成するため安定性が高く、粉末飲料をはじめ各種加工食品に生きたまま利用できる乳酸菌です。

＜お召し上がり方＞

1袋を約 100 mL のお湯、または水に溶かしてお飲みください。

＜ラクリス®緑茶 製品情報＞



名 称	乳酸菌(生菌)利用食品
原 材 料 名	緑茶エキス(緑茶、デキストリン)、有孢子性乳酸菌、酸化防止剤(V.C)
内 容 量	1.5 g/包
賞 味 期 限	2012年8月
保 存 方 法	直射日光・高温多湿をさけて保管
有孢子性乳酸菌	1億5000万個/包

### 「ラクリス®-S」の用途(粉末食品へのご提案)

ラクリス®-Sは食品用の有孢子性乳酸菌製剤(粉末)です。乾燥や熱、酸に非常に強く、保存性にも優れているため、本サンプルのような粉末食品への応用に適しています。

▶ **製品特長**(詳しくは→ <http://www.mfc.co.jp>)

- ・ラクリス®-Sは安定した粉末であり、他素材との粉体混合や造粒も可能です。
- ・食品への推奨添加量は 10~40 mg/1食 と微量で、食品の風味への影響はほとんどありません。また孢子はいわゆる休眠状態で乳酸発酵を行わないため、経時的な風味の変化もありません。
- ・本品は生菌です。製造ラインへのコンタミがご心配の場合、除菌方法またはOEM先をご紹介します。

▶ **用途例**

#### 【粉末飲料、乾燥スープ】

ヨーグルトや乳酸菌飲料が苦手な方にも、お好みの食品から気軽に乳酸菌を補給できます。

(例) 粉末緑茶、調整ココア、乾燥ポタージュなど

#### 【とろみ剤(嚥下補助)】

安全な嚥下を促す増粘剤に乳酸菌をプラスし、商品価値を高めます。

#### 【スティック顆粒】

直接飲むタイプや、お好みの飲料やみそ汁などに溶かして飲むタイプの顆粒剤としても応用できます。

(例) サプリメント、卓上甘味料など

☆ご注意 通常の食品に効果・効能を記載することは薬事法で禁じられています。

