

I. 醱酵黒ニンニク & II. 黒ニンニク醱酵酢

ニンニク (Allium sativum L.) のパラダイムシフト

I. 醱酵黒ニンニク: 「下薬」が「上薬」に変換。

「下薬」

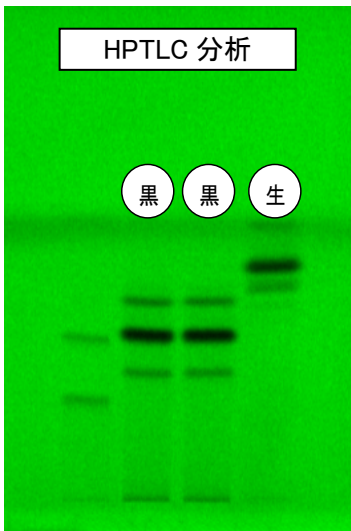
- 即効性
- 強い刺激
- 戻り臭
- 胃粘膜障害
- 長期服用に適さず。



「上薬」

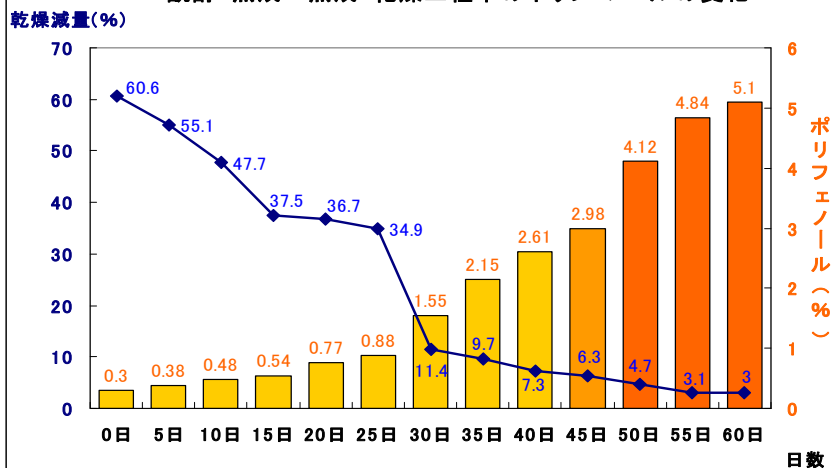
- 即効性
- 甘さと酸味
- 戻り臭無く、食欲増進
- 胃に優しい
- 長期服用可

HPTLC 分析



生ニンニクと黒ニンニクの成分パターンを比較

醱酵・熟成⇒熟成・乾燥工程中のポリフェノールの変化



★ 45日目: ポリフェノール含量が生ニンニク(乾物)の約10倍に到達。

★ 抗酸化力の上昇: DPPH法

乾燥ニンニク (1倍) ⇒ 黒ニンニク姿 (1.7倍)

⇒ 黒ニンニクパウダー (14倍)

I. 醱酵黒ニンニク:

- 醱酵黒ニンニク姿・パウダー
- 醱酵黒ニンニク軟稠エキス
- 醱酵黒ニンニク乾燥エキス

1. 学術誌に公表:

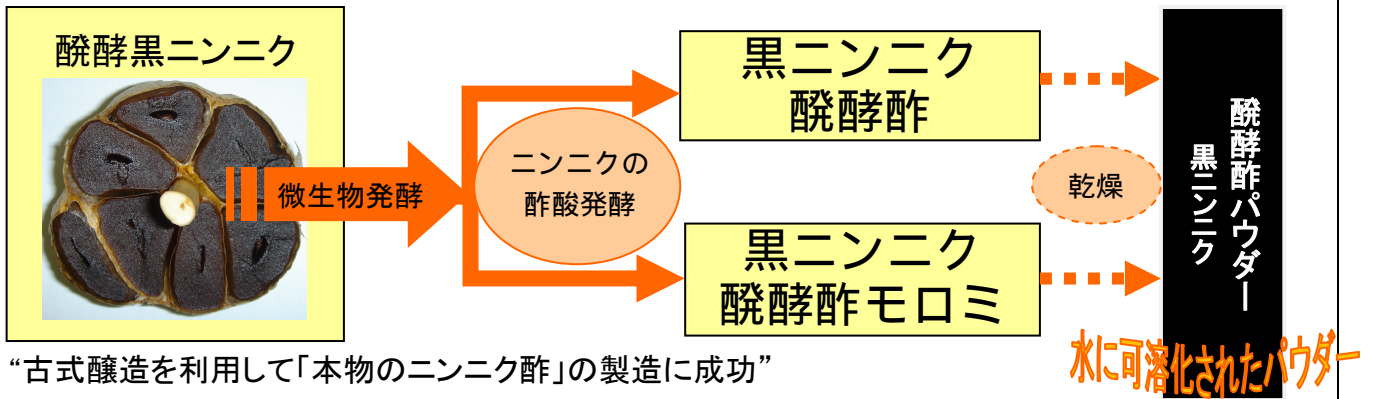
- 1) Processed Black Garlic (Allium sativum) Extract Enhance Anti-Tumor Potency against Mouse Tumors, I Sasaki J. et.al., Medicinal and Aromatic Science and Biotechnology 1 (2), 278-281 (2007)
- 2) Increased Anti-oxidative Potency of Garlic by Spontaneous Short-term Fermentation, Sato E. et.al., Plant Foods for Human Nutrition 61: 157-160, 2006.
- 3) Increased Level of Tetrahydro-Beta-Carboline Derivatives in Short-Term Fermented Garlic. Sato E. et.al., Plant Foods for Human Nutrition 61: 175-178, 2006.

2. 未公表のデータ:

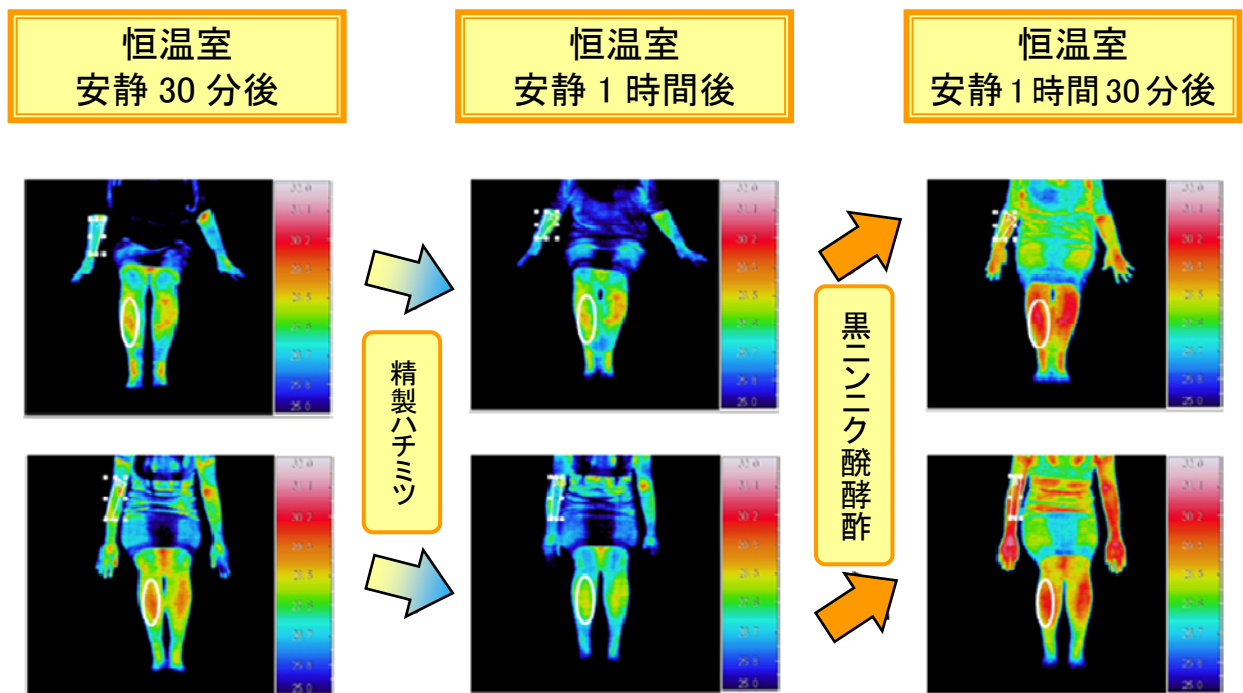
- 1) ヒト臨床試験: * LDL 低下 * 抗酸化能 (8-OHdG) 2) マウスでの強制水泳試験
- 3) インビトロ試験: ADP 誘導の血小板凝集を特異的に抑制

3. 特許成立: JP4080507 醱酵黒ニンニクとその抽出物、並びに製造方法

Ⅱ. 黒ニンニク醗酵酢 : ニンニクの微生物発酵に成功 → 黒ニンニク醗酵酢パウダー



Ⅱ. 黒ニンニク醗酵酢 : 冷えに対する即効性で強い改善作用を確認



- ヒトの体表面温度（前腕、脛）の測定 ● 恒温室：湿度：50±5%、室温：23±1℃
- 試験液：黒ニンニク醗酵酢：精製ハチミツ＝ 3 : 1（重量比）に調製し、水で 2 倍希釈して 30 mL（黒ニンニク醗酵酢 11.25 mL）
- 対照液：黒ニンニク醗酵酢を水に置き換えた精製ハチミツ液 30 mL

Ⅲ. 製品群	醗酵黒ニンニク（包装単位）	黒ニンニク醗酵酢（包装単位）
乾燥粉末	○ 醗酵黒ニンニクパウダーJP（1Kg/10Kg） ○ 醗酵黒ニンニクパウダーAS（1Kg/10Kg）	○ 黒ニンニク醗酵酢パウダーJP（1Kg/10Kg） ○ NEW 同 「元気」（1Kg/10Kg）
エキス粉末	○ 醗酵黒ニンニク乾燥エキス SK(1Kg/10Kg)	
液剤	○ 醗酵黒ニンニク抽出液（1Kg/10Kg）	○ NEW 黒ニンニク醗酵酢「元気」（20L）

製造元：
ニンニク・黒ニンニク乾燥エキス：



FRUTAROM SWITZERLAND LTD.

総発売元：

アスク薬品株式会社

〒272-0138 千葉県市川市南行徳 3-15-6

TEL : 047-399-7598 FAX : 047-395-1831

URL: <http://www.askic.co.jp> E-mail : info@askic.co.jp 2004年4月6日取得

ISO9001:2008



製造元：

醗酵黒ニンニクパウダーAS/JP

醗酵黒ニンニク抽出液

黒ニンニク醗酵酢/パウダーJP

日新蜂蜜株式会社