

Sacha Inchi Oil

サチャインチオイル FROM AMAZON



抗酸化性に優れたオメガ3

サチャインチオイルは、古代インカ文明の時代から摂取されてきたアマゾン原産サチャインチの種子をコールドプレスで搾油したエクストラバージンオイルです

サチャインチオイルの特徴

- ☑ **豊富なオメガ3脂肪酸。**オメガ3脂肪酸は体内では合成出来ず、食物から摂取をする必要がある必須脂肪酸です。サチャインチオイルはオメガ3脂肪酸(αリノレン酸)を約50%含有しています。
- ☑ **必須脂肪酸の理想的な比率。**オメガ6脂肪酸であるリノール酸も必須脂肪酸ですが、近年はその過剰摂取が問題となり、今日においてαリノレン酸、及びリノール酸の推奨摂取比率は1:4~1:2と言われていています。サチャインチオイルはオメガ3脂肪酸、及びオメガ6脂肪酸、さらにオメガ9脂肪酸の組成に関し理想的な比率を有しています。
- ☑ **優れた抗酸化性。**オメガ3脂肪酸は高血圧、高血糖、コレステロール等に対し多くの評価を受けていますが、一方、他の油に比べ酸化しやすい、という難点があります。サチャインチオイルは天然のビタミンEを豊富に含んでいますので、抗酸化性に優れています。
- ☑ **まろやかな風味。**オメガ3系オイルはその優れた栄養価に対し、風味にクセや刺激を有するものがありますが、植物性の爽やかな風味のサチャインチオイルはサラダのドレッシングはもとより、あらゆる料理の風味付けにもご活用頂けます。
- ☑ **幅広い用途。**オメガ3の供給源として今日では人間のみならずペットにも愛用されていますが、一方、化粧品用途としては特にスキンケア、ヘアケア商品等にサチャインチオイルは活用されています。もとより、サチャインチオイルはアマゾンの先住民が強い日差しから肌や髪を守るため紀元前の時代から使用されてきた長い歴史があります。

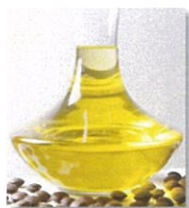


【オメガ3系オイル比較】

	従来のオメガ3系オイル	サチャインチオイル
オメガ3含有量	約40%~65%	約50%
抗酸化性	酸化しやすい	酸化しにくい
風味	クセ、刺激を有する場合有	まろやかな風味
賞味期限	0.5年~1.5年	1.5年~2.0年

【主な用途の一例】

食品	サラダ	スープ	ドレッシング	介護食
	サンドウィッチ	健康食品	機能的食品	ソフトカプセル
化粧品	保湿	角質保護	ヘアケア	スキンケア
	アンチエイジング	育毛	経表皮水分喪失(TEWL)改善	



270gボトル



15kgキュービテナー

【主な植物油におけるビタミンE含有量 (mg/kg = ppm)】

* 出展: 『The Lipid Handbook 2nd Ed.』

	Tocopherol type			
	α-アルファ	β-ベータ	γ-ガンマ	δ-デルタ
パームオイル	256	-	316	70
レイブシードオイル	210	1	42	-
大豆油	75	15	797	266
サンフラワーオイル	487	-	51	8
ウォールナッツオイル	563	-	595	450
小麦胚芽油	1330	71	260	271
サチャインチオイル	<49.2	<49.2	1,530	786

サチャインチオイルは他の植物油に比べγ(ガンマ)トコフェロール、及びδ(デルタ)トコフェロールの含有量が突出して多く、これがサチャインチオイルの優れた抗酸化性を示しています。

【主な仕様・規格】

品名	サチャインチ オイル
原産地	ペルー
製法	コールドプレス
荷姿	270g瓶/15kgキュービテナー

外観	おおむね清澄油、風味良好
酸価	5.0以下
過酸化価	5.0meq/kg以下(充填時)
オメガ3(αリノレン酸)	48%±8.0%
オメガ6(リノール酸)	32.9%±4%
オメガ9(オレイン酸)	9.4%±3.0%
ビタミンE	1,900ppm ± 500ppm

KENKO CORPORATION

Produced by Amazon Health Products SAC