

プレスリリース  
報道関係者各位

2020年12月4日  
一般財団法人格付けジャパン研究機構

## 食健の「BAP 玄米パウダープレミアム」が 「データプレミアム格付け・No.1 認証」 玄米粉ブランドの抗酸化力を比較検証、堂々一位に。



食品のもつ「抗酸化力」が、健康づくりに欠かせない重要ワードとして浮上している昨今、改めて注目を集めている「玄米」。白米に比べ、タンパク質、ビタミン、ミネラルが豊富なことに加え、抗酸化成分の  $\gamma$ -オリザノールやフィチン酸を含有していることが知られています。また、玄米の着色遺伝子には高い抗酸化作用があるとの報告もあります。

しかし、玄米の栄養成分の多くは表皮の硬い繊維質に蓄えられており、よく噛んで食べることが推奨されているものの、そのまま炊いただけでは食べづらく、消化吸収もしにくいという性質があります。

このため、玄米の栄養成分を極力損なわず、かつ消化しやすく製粉加工した「玄米パウダー（玄米粉）」へのニーズが高まっています。白米と一緒に炊いたり、パンやクッキー、麺類など、さまざまな料理の材料に混ぜて使えるので、玄米の栄養成分を手軽に効率良く摂取できる加工食品だとして好評を博しています。

玄米パウダー人気と歩調を合わせるように、市場には製法が異なるさまざまな種類の玄米パウダーのブランド・商品が流通することとなり、消費者にとっては、どの商品が健康の維持増進に最適なのか、よくわからないという状況も生まれています。

こうしたことから、一般財団法人格付けジャパン研究機構（代表理事：蓮沼肇・東京都千代田区）では、玄米パウダーの「抗酸化力」に着目し、高い知名度を有する入手可能な9種類の玄米パウダーを科学的に比較検証する試験（BAP 値測定試験）を実施しました。

試験の結果、当財団は、株式会社食健の「BAP 玄米パウダープレミアム」が、抗酸化力に最も優れる玄米パウダーであると評価し、この度、「データプレミアム格付け・No.1 認証」を行いました。なお、今回の測定試験は、星薬科大学先端生命科学研究所ペプチド創薬研究室の塩田清二特任教授の監修の下に行ったものです。

多種多様な玄米パウダーが市販されている中、本認証が、科学的エビデンスに基づく健康機能性の高い商品の普及につながり、消費者の健康維持・増進の一助になることを強く期待するものです。



## 【玄米パウダーにおける抗酸化力測定試験の概要】

### 1. 試験方法

同質量の試験対象サンプルを、酸化還元分析装置 REDOXLIBRA (株式会社ウイスマー) を用いて BAP 値の測定を行った。

### 2. 試験対象および BAP 値測定結果

#### (1) 株式会社食健「BAP 玄米パウダープレミアム」

BAP値 8,770  $\mu\text{mol/l}$

◎玄米外皮の数十倍の量の食物繊維を含むもみ殻までを、特殊な製法（高圧高温での加工）で消化・吸収できるようにしたものです。（商品を紹介するHP等より抜粋・以下同）

#### (2) A 社商品

BAP 値 7,660  $\mu\text{mol/l}$

◎もみ付きの玄米を黒焼きにし、石臼で挽いた黒焼き玄米パウダーです。

#### (3) B 社商品

BAP 値 6,345  $\mu\text{mol/l}$

◎玄米を焙煎して粉末化した穀物コーヒーの一種。その玄米をじっくりと焙煎し、炭化して製造します。玄米の栄養素が丸ごととれてノンカフェイン。

(4) C社商品

BAP値 5,060 $\mu$ mol/l

◎玄米を長時間ソフトにローストすることによって黒炒り玄米ができあがります。この黒炒り玄米を細かく砕いて微粉末にしました。

(5) D社商品

BAP値 4,640 $\mu$ mol/l

◎玄米を丸ごと粉末にしました。国産有機玄米100%、玄米本来の旨みと甘み。

(6) E社商品

BAP値 4,410 $\mu$ mol/l

◎独自の特殊製法「ホロニックス・テクノロジー」の技術。遠赤焙煎加工（特許取得）です。簡単に言うと特殊焙煎釜で長時間高温焙煎いたします。炎で直接焼くのではなく、金属酸化物などを熱することで発生する遠赤外線熱で焙煎するため、栄養素を破壊せず、酸化しにくくなる加工を施せるのです。

(7) F社商品

BAP値 4,325 $\mu$ mol/l

◎独自の技術でじっくりと遠赤焙煎した玄米を、僅か15～25ミクロン（小麦粉の7分の1～5分の1）の微粉末状にしました。

(8) G社商品

BAP値 3,245 $\mu$ mol/l

◎玄米(国産)

※焙煎はしておりません。生の玄米粉です。超微粒子粉6ミクロン。

(9) H社商品

BAP値 3,140 $\mu$ mol/l

◎深煎り焙煎。独自に開発したホロニックステクノロジー（焙煎装置特許）によって玄米を高熱焙煎し、25ミクロンという微粉末化している。

※試験の詳しいデータを示した報告書は、一般財団法人格付けジャパン研究機構 HP よりダウンロードできます。

<https://kakuzukejapan.or.jp/>

**【一般財団法人格付けジャパン研究機構について】**

一般財団法人格付けジャパン研究機構は、社会的なメリットや消費者のメリットにつながる様々なテーマを取り上げ、専門家の調査・分析によるエビデンスをもとに、商品やサービス、自治体、企業、各種団体を評価、格付けし、ランキングを公表していく団体として2019年3月に設立されました。

ホームページ

<https://kakuzukejapan.or.jp>

**【取材申し込み・お問い合わせ】**

一般財団法人格付けジャパン研究機構

[担当者] 柴田 真理

[メールアドレス] [shibata@kakuzukejapan.or.jp](mailto:shibata@kakuzukejapan.or.jp)

[TEL] 03-4405-2680