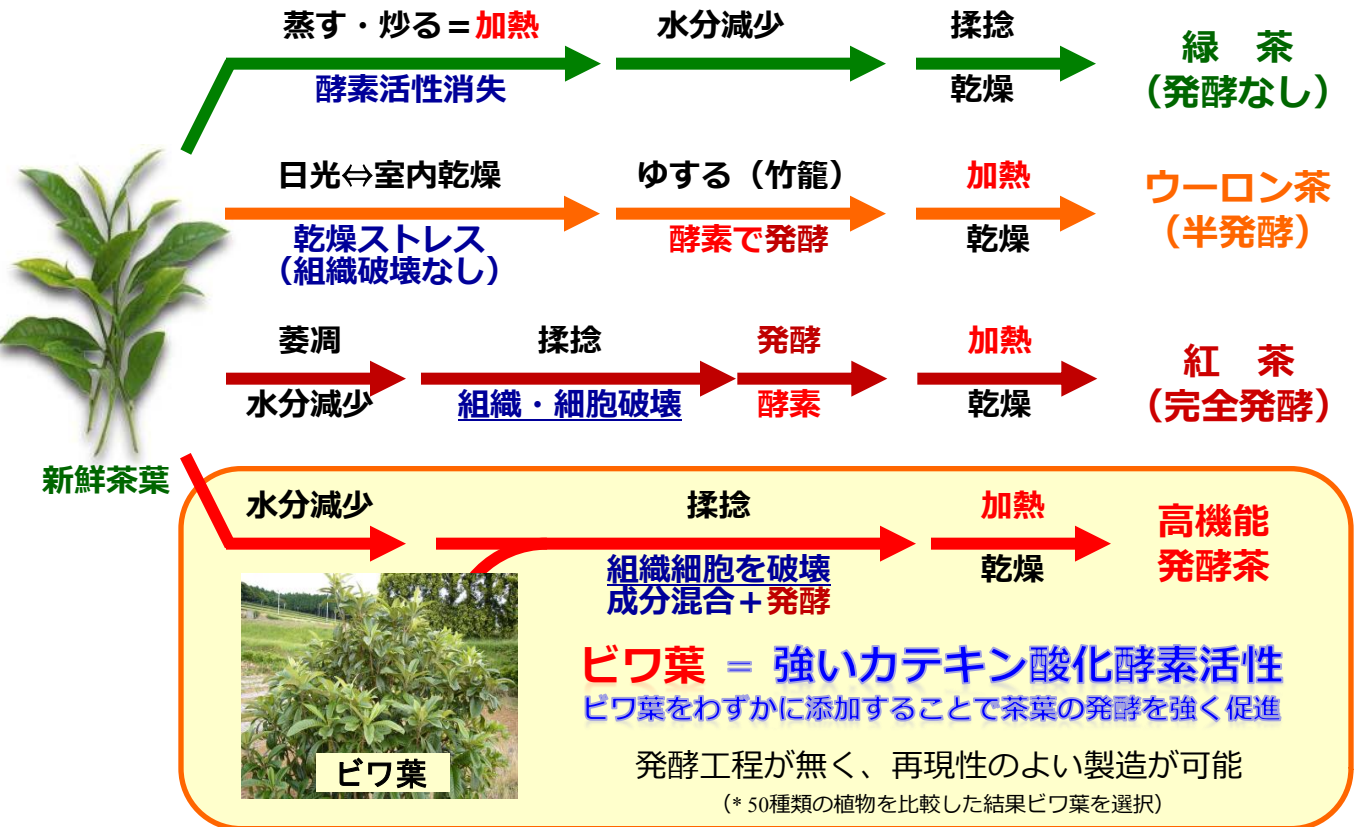


茶生葉とビワ生葉を活用した

高機能発酵茶の成分

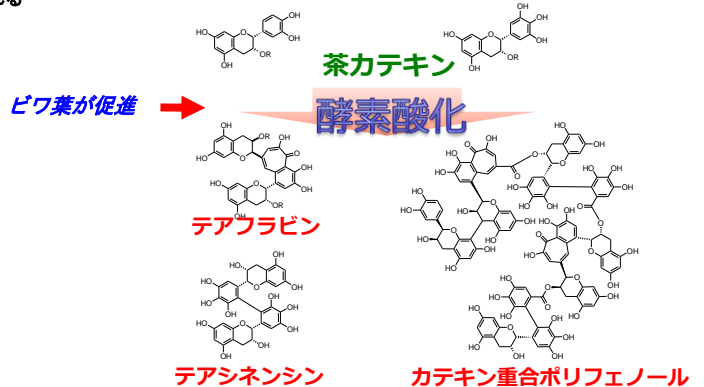
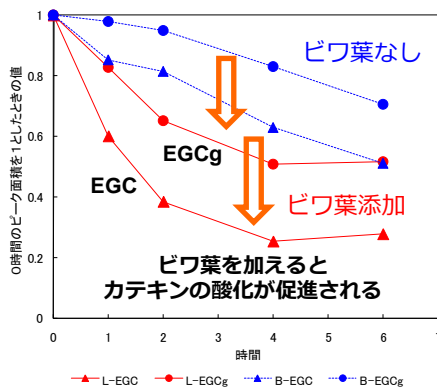
製造法の違いと成分比較

ポイント：どの段階で加熱するか。組織を破壊するか。カテキンの酸化をいかに進めるか。



	カフェイン	茶カテキン ^a	テアフラビン	テアシネンシン	高分子ポリフェノール成分
緑茶	○	◎	×	×	×
ウーロン茶	○	◎	× ^b	× ^b	ウーロン茶重合ポリフェノール
紅茶	○	○	◎	◎	テアルビジン
ビワの葉茶	×	×	×	×	プロシアニン
高機能発酵茶	○	○	◎	◎	カテキン重合ポリフェノール

^aエピガロカテキンガレートおよびエピカテキンガレート、^b微量含まれる



お問合せは...



本社 長崎県大村市須田ノ木町858番地6
 TEL 0957-54-5150
 FAX 0957-54-5149
 Mail info@kk-sandai.jp