

その1
安全性

その6
香りの効果

その2
食歴

その7
胡麻の葉

その3
民間伝承

その8
多様性

その4
リグナン

その9
美味

その5
化粧品

その10
相乗効果

胡麻の十徳



胡麻は十徳をもつ健康志向食材

その1 5000年にもおよぶ世界の食歴により食品として安全性が担保。

その2 オリンピック選手、歴史上の人物が好んで食していた等食品として沢山のストーリー、エピソードをもつ。

その3 民間伝承的にも食効が認知されている。

その4 胡麻の食効成分としてリグナンの10種類が確認されその生体への効果が明らかにされつつある。

その5 食品だけでなくオイルは外用、化粧品として利用されている。(アーユルベータ等)

その6 食効、外用だけでなく、香りの成分ピラジン等による血栓予防効果や、記憶、食欲に働きかける成分が確認されている。

その7 胡麻の種子だけでなく、胡麻葉にも水溶性のポリフェノールが8種確認。

その8 食品として多様性がある。(いり、すり、ペースト、微粉末、搾油など)

その9 食品として美味しい。

その10 他の食材との相乗効果が期待できる。油の酸化を抑制、DHAの保護作用、ビタミンEとの相乗効果。

※「胡麻の十徳」は、「香りの十徳」、「椿の十徳」に倣って、株式会社わだまんサイエンスが提唱する胡麻の優位性です。



株式
会社

わだまんサイエンス

Why Sesame Seeds Now?

~Sesame seeds are an eternal health-conscious ingredient with 10 virtues~



- No. 1 With a history of over 5,000 years as a globally-consumed food, its safety as an ingredient is ensured.
- No. 2 It is a food with many stories and episodes, favored, among others, by Olympic athletes and historical figures.
- No. 3 Its health benefits are also recognized in folklore.
- No. 4 As a health benefit of sesame seeds, 10 types of lignans have been identified, and their effects on the human body are gradually being revealed.
- No. 5 The oil is used not only as food but also for external use and in cosmetics (such as Ayurveda).
- No. 6 In addition to its food benefits and external use, it has been found to have aroma components such as pyrazine that prevent blood clots and components that enhance memory and appetite.
- No. 7 8 types of water-soluble polyphenols have been identified not only in the sesame seeds but also in the leaves.
- No. 8 It has diversity as a food. (toasted, ground, paste, fine powder, expressed oil, and the like)
- No. 9 It is delicious as a food.
- No. 10 It can be expected to have synergistic effects with other ingredients. Prevention of oil oxidation, protective effect on DHA, and synergistic effects with vitamin E

※「胡麻の十徳」は、「香りの十徳」、「椿の十徳」に倣って、株式会社わだまんサイエンスが提唱する胡麻の優位性です。



胡麻おやつ研究会

その1
安全性

その6
芳香成分

その2
食用历史

その7
芝麻叶里

その3
其对人体的
效用

その8
食用的
多样性

その4
芝麻木酚素

その9
芳香可口

その5
其油脂还可用于
皮外或化妆品

その10
与其他材料的
协同作用

胡麻の 十徳



芝麻是永恒的保健食品，具有十大美德。

その1 在世界各地五千多年的食用历史，证明了它作为食品的安全性。

その2 受到许多奥林匹克运动员和历史人物的青睐和喜好。享有很多故事和传说。

その3 其对人体的效用，在民间传统里早已得到认可。

その4 芝麻所含有的有效成分中，仅木脂素就已经发现有10种。其对生体的效用，也正在逐一解明。

その5 除了食用以外，其油脂还可用于皮外或化妆品。（如阿育吠陀）

その6 除了食用和外用以外，还发现了它的芳香成分如砒嗪等，具有预防血栓，提高记忆力，刺激食欲等功效。

その7 除了芝麻的种粒，在芝麻叶里，也发现了8种多酚类成分。

その8 它具有食用的多样性。如烘烤，碾碎，糊状，粉末状，油脂等。

その9 非常芳香可口。

その10 还可期待对其他食材的相乘作用 如对油脂的抗氧化作用，对DHA的保护作用，对维生素E的相乘作用。

※「胡麻の十徳」は、「香りの十徳」、「棒の十徳」に倣って、株式会社わだまんサイエンスが提唱する胡麻の優位性です。



胡麻おやつ研究会