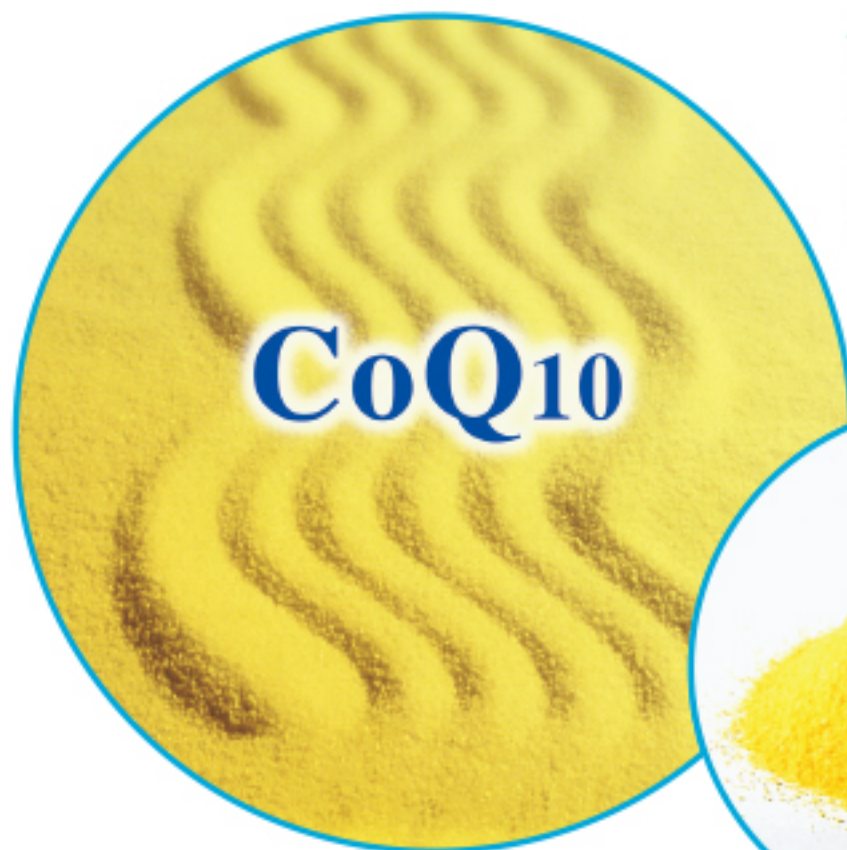


コエンザイムQ<sub>10</sub>5%含有水溶化粉末

AQUA  
Q<sub>10</sub>

# アクアQ<sub>10</sub>P5-NF

水への分散性に優れた  
粉末タイプ。  
さまざまな加工食品に  
添加できます。



▲優れた水への分散性を  
実現した粉末

▲CoQ<sub>10</sub> 0.05%水溶液  
(50mg/100g)



サプリメント類

ドリンク

ヨーグルト  
アイスクリーム

ドレッシング  
マヨネーズ類

調味料

菓子類

ふりかけ  
粉末スープ

特徴  
1

原料の配合や製法の工夫により、  
風味や食感を損なわずに添加が可能。  
美味しさにこだわった製品の  
開発ができます。

特徴  
2

空腹時でもCoQ<sub>10</sub>の  
良好な吸収性を実現。  
摂取時間を選ばない製品が  
つくれます。(グラフ参照)

特徴  
3

冷水にも  
すばやく分散

特徴  
4

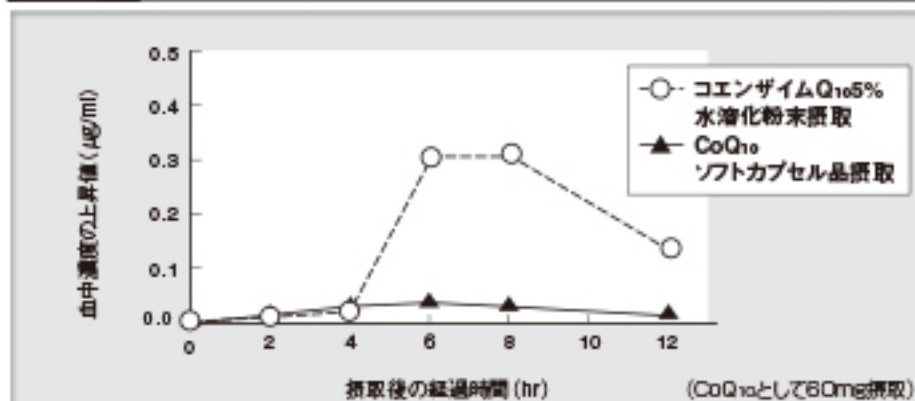
優れた乳化安定性

# アクアQ<sub>10</sub>P5-NF

粉末飲料はもちろん、ヨーグルトなどの乳製品、ふりかけ、粉末スープ、調味料などに最適。  
菓子類(キャンディーなど)にも適用可能。

## ■吸収性

グラフ1 空腹時における「コエンザイムQ<sub>10</sub>5%水溶化粉末」摂取後の血中濃度上昇推移(成人男子)

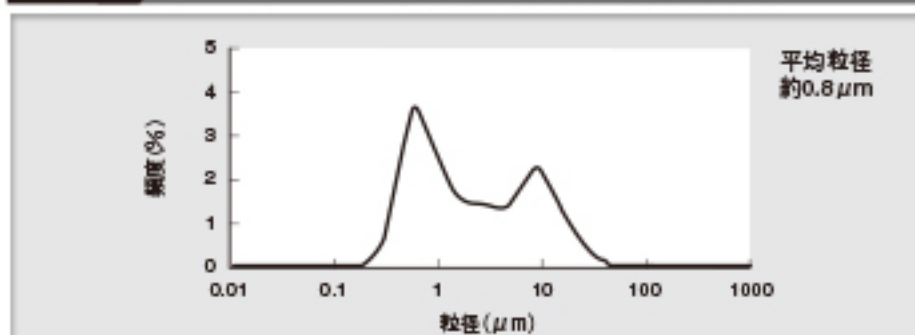


通常のサプリメントでは空腹時での吸収が低く、食後の摂取が推奨されてきましたが、独自の水溶化技術により、空腹時でも良好な吸収を実現しました。



## ■粒度分布

グラフ2 「コエンザイムQ<sub>10</sub>5%水溶化粉末」の粒度分布(水分散時)



## ■製品規格

試験項目	規格	試験方法
性状	黄白色～帯黄色の粉末または顆粒	目視検査
水分散性試験	糖漿水に均一に分散し、30分間放置した時、1mm以上の浮遊物、沈降物を認めない	社内試験法
水分	5%以下	105℃/20分/加熱乾燥法
CoQ <sub>10</sub>	4.9%以上	HPLC法
ヒ素(As <sub>2</sub> O <sub>3</sub> として)	2ppm以下	「食添」一般試験法
重金属(Pbとして)	20ppm以下	「食添」一般試験法
一般細菌数	1.0×10 <sup>3</sup> cfu/g以下	食品衛生検査指針
大腸菌群	陰性(/2g)	食品衛生検査指針

ACQUA  
Q<sub>10</sub> P5

### 安定性

独自の技術によりCoQ<sub>10</sub>の水分散安定性を図っています。  
特許第3549197号

### 賞味期限

未開封、製造後24ヶ月

### 保存方法

光を避け、涼しい場所に保管

### 原材料

乳糖、デキストリン、コエンザイムQ<sub>10</sub>、ソルビトール、アラビアガム、リンゴ酸

## 表示方法

コエンザイムQ<sub>10</sub>の含量は5%濃度を考慮して表示してください。詳細は弊社までお問合せください。