

1.ペルー「高抗酸化食品」品評産品一覧

<OVOP産品>：ペルー貿易観光省が指定した「一村一品（OVOP）」プロジェクトの対象産品

#	産品	機能性		特徴・食べ方・ペルーでの利用法など	写真	サンプル提供企業・団体
		総ORAC値	機能性成分			
1	有機アグアイマント (食用ほおずきのドライフルーツ)	45	◆ビタミンC (オレンジと同量) ◆プロビタミンA	◆有機JAS ◆ドライフルーツとして食べるのが一般的。 ◆酸味が強いのが特徴。 ◆別名「インカベリー」、「ゴールデンベリー」 ◆ペルーでは鎮痛剤や咳止め、熱冷ましとして使用されてきた。		Ecoandino
2	アルガロボ・パウダー (イナゴマメ加工品)	(未検査)	◆ビタミンC ◆ビタミンE ◆カリウム ◆鉄分 ◆ナトリウム ◆カルシウム ◆マグネシウム	◆砂糖の代替として利用。 ◆ミルクやパンケーキ、クッキーの生地などに混ぜるとラメルのような独特の風味が香る。 ◆ペルーでは、昔から貧血症の薬として、また、樹皮は止血薬として使用されている。		Algarrobo Organicos del Perú SAC
3	アルガロビーナ (イナゴマメ加工品) <シロップ>	280	◆ビタミンC ◆ビタミンE ◆カリウム ◆鉄分 ◆ナトリウム ◆カルシウム ◆マグネシウム	◆砂糖、蜂蜜やメープルシロップ等の代替として利用。 ◆ペルーでは、昔から貧血症の薬として、また、樹皮は止血薬として使用されている。		Industrias Agrícolas "Cricket's"
4	アントシアニン (紫トウモロコシ粉末から抽出した添加物。天然色素)	6900	◆アントシアニン	◆紫トウモロコシのアントシアニンは、他の食品と比較すると特に抗酸化作用が強い。 ◆Montana社の品種は、紫トウモロコシINIA601で、通常の2倍から3倍のアントシアニンが含まれている。		Montana (2014年9月末 "FRUTAROM"社と合併)
5	カカオ・ブランコ (白カカオ)	350	◆食物繊維 ◆鉄 ◆カルシウム ◆亜鉛 ◆カリウム ◆マグネシウム ◆硫黄 ◆フラボノイド	◆内部が白いカカオ豆。ピウラ州のモロボン、チュルカナス群一帯のみで収穫される。 ◆上質なチョコレート製造に適している。 ◆欧州のチョコレートメーカーから注目されている。		Cooperativa Agraria Norandino Ltda. (Department of Cacao)
6	有機キヌア(穀物) <OVOP産品>	(未検査)	◆蛋白質 ◆必須アミノ酸 ◆カルシウム ◆マグネシウム ◆鉄 ◆亜鉛	◆血糖値を上げない ◆NASAが宇宙食に採用 ◆4種類(白・赤・黒・ミックス)色が濃いほど抗酸化作用が高い ◆お米のように炊いたり、スープやサラダ、揚げ物の衣に利用するなど、多様な調理法がある。 ◆日本語のレシピ本も存在する。		Agroindustrias CIRNMA SRL
7	有機キヌア(穀物) <OVOP産品>	35 (黒)	◆ビタミン ◆リノレン酸 ◆アミラーゼ ◆グルテンフリー(小麦アレルギーの人でも摂取可能)	◆有機JAS ◆血糖値を上げない ◆NASAが宇宙食に採用 ◆4種類(白・赤・黒・ミックス)色が濃いほど抗酸化作用が高い ◆お米のように炊いたり、スープやサラダ、揚げ物の衣に利用するなど、多様な調理法がある。 ◆日本語のレシピ本も存在する。		COOPAIN CABANA Cooperativa Agro Industrial Cabana Ltda
8	有機サチャ・インチ <オイル> <OVOP産品>	10	◆オメガ3 ◆オメガ6 ◆オメガ9	◆オリーブオイルのように利用が可能。短時間であれば加熱料理も可能のため、使用範囲が広い。 ◆別名「インカナッツ」。ペルーアマゾン特産で古代から地元住民に食されていたナッツの一つ。		
9	有機サチャ・インチ <ナッツ> <OVOP産品>	(未検査)	◆ビタミンE ◆コレステロールを下げる	◆4種類の味(塩、ナチュラル、シュガー、唐辛子味) ◆ペルーでは伝統的に、潰してミルクと煮込み、飲んでいた。 ◆別名「インカナッツ」。ペルーアマゾン特産で古代から地元住民に食されていたナッツの一つ。		Shanantina sac
10	有機サチャ・インチ <スプレッド> <OVOP産品>	(未検査)	◆オメガ3 ◆オメガ6 ◆オメガ9 ◆ビタミンE ◆コレステロールを下げる	◆ピーナッツバターの代替として使用可能。 ◆ゆで野菜の和え物等にも合う。 ◆別名「インカナッツ」。ペルーアマゾン特産で古代から地元住民に食されていたナッツの一つ。		

#	産品	機能性		特徴・食べ方・ペルーでの利用法など	写真	サンプル提供企業・団体
		総ORAC値	機能性成分			
11	有機サチャ・インチ ＜パウダー＞ ＜OVOP産品＞	(未検査)	<ul style="list-style-type: none"> ◆オメガ3 ◆オメガ6 ◆オメガ9 ◆ビタミンE ◆コレステロールを下げる 	<ul style="list-style-type: none"> ◆スポーツマンがプロテイン源として水やミルクに溶いて飲むのが一般的。 ◆ケーキやクッキーの生地に混ぜ込み、子供の栄養補助にも利用可。 ◆別名「インカナッツ」。ペルーアマゾン特産で古代から地元住民に食されていたナッツの一つ。 		Shanantina sac
12	チア・シード (チアという植物の種)	37	<ul style="list-style-type: none"> ◆オメガ6 ◆オメガ3 ◆ビタミンB ◆アミノ酸 ◆プロテイン ◆カルシウム ◆ミネラル ◆グルテンフリー (小麦アレルギーの人でも摂取可能) 	<ul style="list-style-type: none"> ◆水やフルーツジュース、ヨーグルトなどでふやかして摂取するのが一般的。 ◆水分でふやかすとゼリー状になる。無味。 		EXPORTADORA AGRICOLA ORGANICA SAC (Organic Sierra y selva)
13	チア・シード入りジュース	(未検査)	<ul style="list-style-type: none"> ◆チア・シード入りフルーツジュース「Chia Cool」 ◆7種類 (オレンジ、レモン・ミント、ピーチ、パッションフルーツ、グリーンティ、洋ナシ、ラズベリー、クランベリー、チチャモラーダ (紫トウモロコシ)) 			
14	チア・シード入りジュースの素	(未検査)	<ul style="list-style-type: none"> ◆チア・シード入りフルーツジュースの素 ◆2種類 (オレンジ、ピーチ) ◆1リットルの水に溶かす。 			
15	チリモヤ (果実冷凍パルプ)	57	<ul style="list-style-type: none"> ◆ビタミンC ◆鉄分 ◆リン ◆カルシウム ◆複合ビタミンB ◆チアミン ◆リボフラビン ◆ナイアシン など 	<ul style="list-style-type: none"> ◆ジュース、製菓材料、乳製品との組み合わせ、アイスクリームやムースなどデザートに使用するのが一般的。 ◆ペルーでは血中糖度のコントロールや心臓疾患および貧血防止に効果があるとされている。 		Mariposa Andina Union de negocios corporativos sac
16	有機パネラ (サトウキビ砂糖) ＜OVOP産品＞	(未検査)	<ul style="list-style-type: none"> ◆ビタミン類 ◆鉄分 ◆亜鉛 ◆カルシウム ◆マグネシウム 	<ul style="list-style-type: none"> ◆黒砂糖よりも、マグネシウムと亜鉛が多い ◆まろやかな口当たりの健康甘味料として利用 ◆フランスの会社が、特にモンテロ地区のパネラの味が良いと産地限定で輸入している。 		Cooperativa Agraria Norandino Ltda.
17	紫トウモロコシジュース「チチャ・モラーダ」 (濃縮ジュース：紫トウモロコシと果物を煮込み濾した液体)	100	◆アントシアニン	<p>*無糖濃縮タイプのため5倍の水で割って、砂糖を好みで加えて飲用。ストレートタイプの製品もある。</p> <p>[チチャ・モラーダ]：家庭では、鍋に水と紫トウモロコシ、香り付けのシナモン、クローブ、パイナップルやモモなどのフルーツを入れて一緒に煮込み、砂糖を加える。飲む直前にレモン汁を加え、酸味をつける。</p> <p>[マサモラ・モラーダ]：上記の加糖までした液体に小さめに刻んだリンゴやパイナップルを加えて、片栗粉でとろみをつけたデザート。</p>		INNOVACIONES ALIMENTARIAS S.A. (INNALSA)
18	ルクマ (果実パウダー)	(未検査)	<ul style="list-style-type: none"> ◆ベータカロチン ◆ナイアシン (B3) ◆複合ビタミンB 	<ul style="list-style-type: none"> ◆アンデス原産のフルーツ ◆乳製品と好相性。 ◆アイスクリームやミルクセーキ、パンケーキ、ムース、クッキーなどの生地に混ぜると独特の風味が香る。 ◆チョコレートとの加工にも適している。 		Ecoandino
19	ルクマ (果実冷凍パルプ)	4	<ul style="list-style-type: none"> ◆炭水化物 ◆カルシウム ◆ビタミン 	<ul style="list-style-type: none"> ◆アンデス原産のフルーツ ◆乳製品と好相性。アイスクリームや、ムースなどデザート調理に使用するのが一般的。 ◆チョコレートとの加工にも適している。 		Gustronomic Fruits S.A.C
20	ルクマ (果実冷凍パルプ)	(未検査)	<ul style="list-style-type: none"> ◆炭水化物 ◆カルシウム ◆ビタミン 	<ul style="list-style-type: none"> ◆アンデス原産のフルーツ ◆乳製品と好相性。アイスクリームや、ムースなどデザート調理に使用するのが一般的。 ◆チョコレートとの加工にも適している。 		Mariposa Andina Union de negocios corporativos sac