熟成

自然の健康食を自宅で手軽に

黒にんにく発酵器

発酵容量1.5kg～2.0kg

7～12日間の発酵期間設定が可能

3面ヒーターでムラなく発酵

にんにくをセットしてボタンを押すだけ簡単操作

仕上げの際に便利な乾燥モード搭載

パッケージ

黒にんにくが黒い理由

黒にんにくは通常のニンニクを発酵して熟成することによって黒くなります。
色が黒い理由は、発酵する際に起こる化学反応です。
ニンニクには糖質とアミノ酸が含まれており、この2つがメイラード反応を起こして発酵をします。
熟成された黒にんにくは抗酸化作用が高まります。
また、もともとニンニクが持っているポリフェノールやアミノ酸の含有量が増加するほか、
「S-アリルシステイン」という有効成分も大幅に増加し、にんにくパワーがUPします。

黒にんにくには特有の臭みがない

黒にんにくは普通の白いニンニクを長期間、熟成させてできたものです。
この熟成期間に、本来あったニンニク臭の原因であるイオウ化合物が取りのぞかれます。
これはニンニク臭がなく食べやすくなるメリットがあるだけではなく、
毎日食べても口臭や体臭が気にならないということです。
「ニンニクは好き、だけどニオイが気になる…」という方には黒にんにくがお勧めです。

商品仕様

商品名	黒にんにく発酵器		
入数	4	原産国	中国
JAN	4562351048200	サイズ 重量	外形寸法：約W28.3×D27.0×H28.0cm（ハンドル部含む） 約1.5～2.0kg
型番	AZ-1000	規格	定格：AC100V　50/60HZ 消費電力：73W　　コード長：約1.1m 発酵最大量：1.5～2.0kg

営業用資料となります。データの転用は御容赦ください。