
New Material Proposal

Moromi Vinegar Powder

What is Moromi Vinegar Powder

1. Called “Moromi vinegar” to the liquid which a by product of Okinawa liquor (Awamori) passed through a filter, the solid persisted is called "Moromi".
2. Moromi vinegar or moromi has a feature that contain much citric acid derived black koji (rice malt) mold and amino acid.
3. Expected that moromi vinegar or moromi may make blood flow smoothly and fatigues recovered as well.

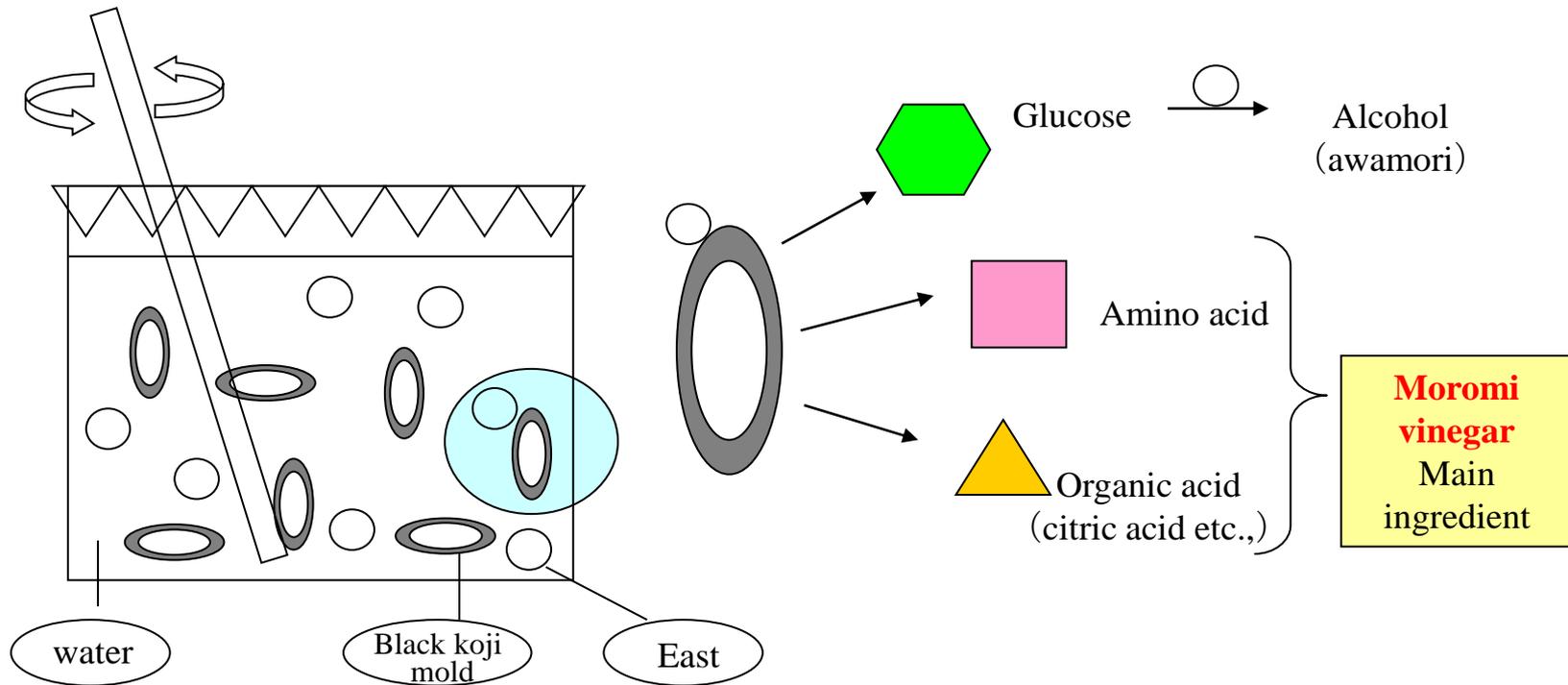
Benefits of Moromi Vinegar

By citric acid and amino acid,

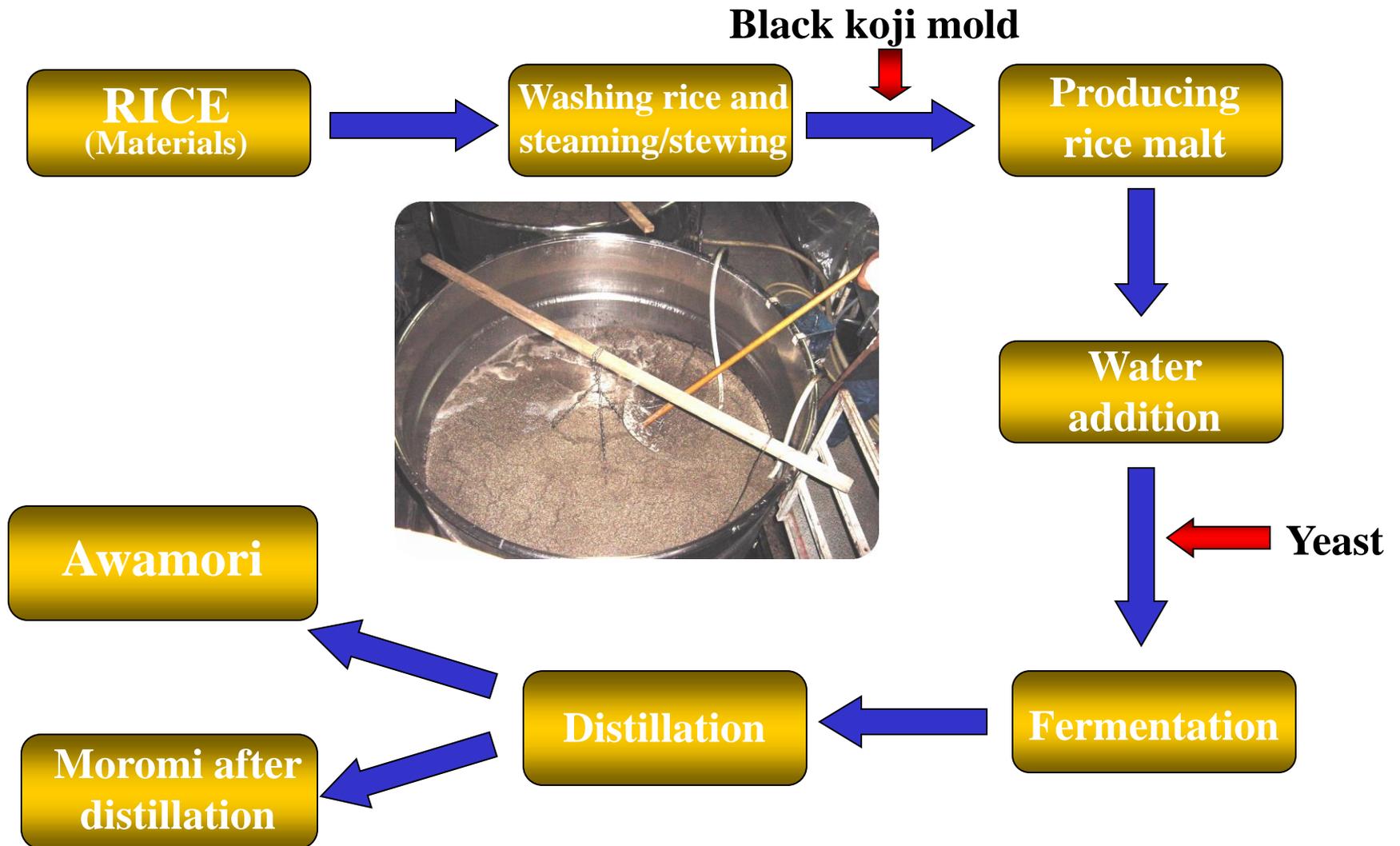
1. Make blood flow smoothly (citric acid)
2. Fatigue recovery (citric acid and amino acid)
3. Lose weight (amino acid)
4. Inducing to good sleep (GABA、methionine) etc.,

Illustration of process to complete Moromi vinegar

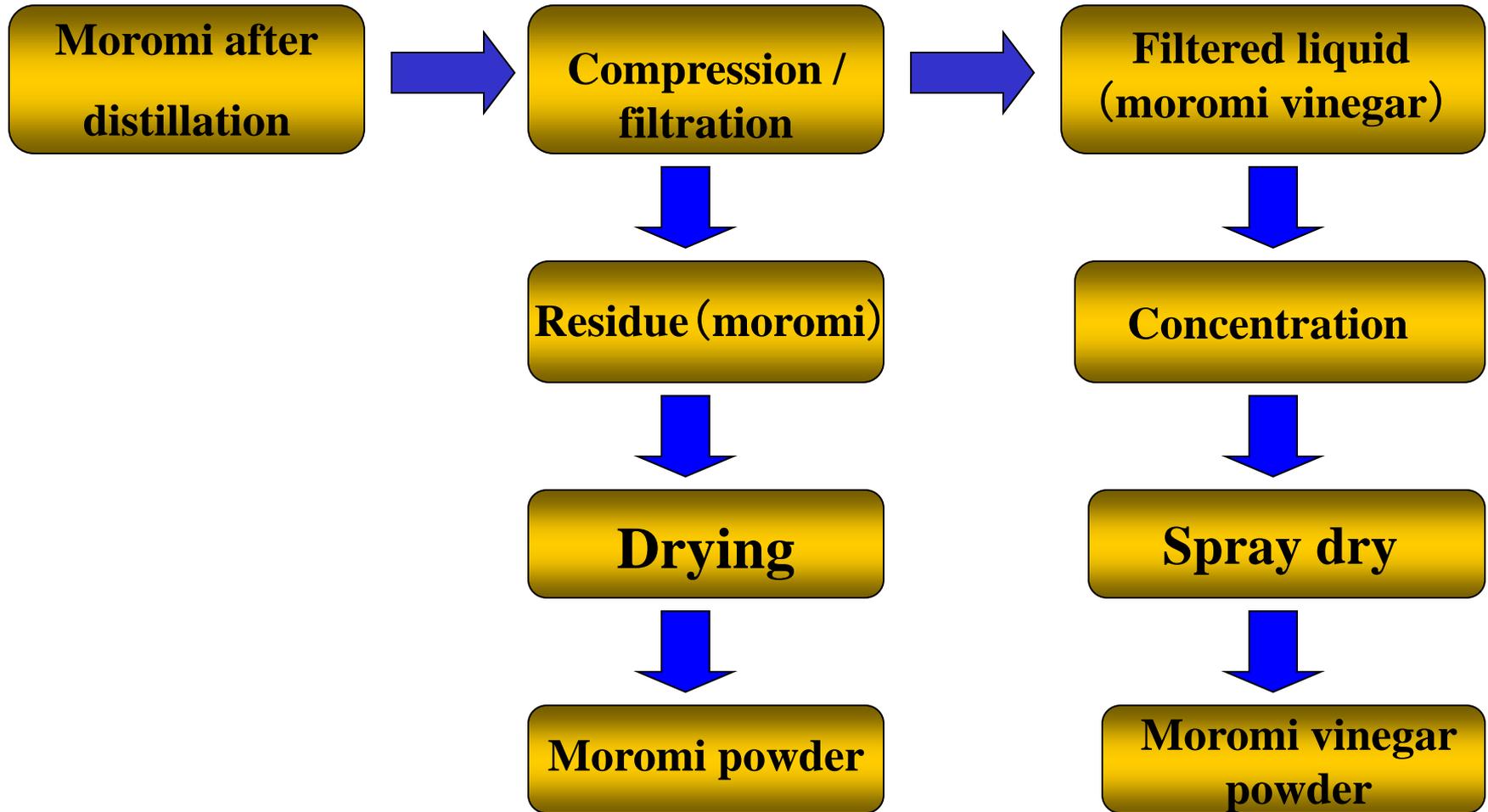
Yeast and black koji mold collaborate to make amino acid, citric acid and glucose by enzyme of rice malt and glucose change to alcohol by yeast. Moromi remained after taking alcohol out by distillation contain amino acid and citric acid.



Producing process of Moromi vinegar I



Producing process of Moromi vinegar II



Report of amino acid analysis



分析試験成績書

第105083645-002号
2005年(平成17年)09月07日

依頼者 株式会社 沖縄発酵化学

検体名 モシザン[®] - Lot No. 050721

日本食品分析センター
 東京本部 〒151-8502 東京都目黒区代々木町52番1号
 大阪支所 〒566-0051 大阪府堺市東区津守3番1号
 名古屋支所 〒466-0001 名古屋市中区大須4丁目5番13号
 九州支所 〒812-0004 福岡市南区下呉服町1番12号
 多摩研究所 〒206-0052 東京都多摩市山手11番10号
 千歳研究所 〒060-0002 北海道千歳市文京2丁目3番

2005年(平成17年)08月22日当センターに提出された上記検体について分析試験した結果は次のとおりです。

分析試験結果

| 分析試験項目 | 結果 | 検出限界 | 注 | 方法 |
|----------|------------|------|---|----------------|
| アミノ酸 | | | | |
| アラニン | 0.69g/100g | | | アミノ酸自動分析法 |
| リジン | 0.40g/100g | | | アミノ酸自動分析法 |
| ヒスチジン | 0.20g/100g | | | アミノ酸自動分析法 |
| フェニルアラニン | 0.26g/100g | | | アミノ酸自動分析法 |
| チロシン | 0.29g/100g | | | アミノ酸自動分析法 |
| ロイシン | 0.40g/100g | | | アミノ酸自動分析法 |
| イソロイシン | 0.29g/100g | | | アミノ酸自動分析法 |
| イソロイシン | 0.09g/100g | | 1 | アミノ酸自動分析法 |
| バリン | 0.40g/100g | | | アミノ酸自動分析法 |
| アスワン | 0.74g/100g | | | アミノ酸自動分析法 |
| グリシン | 0.48g/100g | | | アミノ酸自動分析法 |
| プロリン | 0.45g/100g | | | アミノ酸自動分析法 |
| γ-アミノ酪氨酸 | 1.11g/100g | | | アミノ酸自動分析法 |
| セリン | 0.36g/100g | | | アミノ酸自動分析法 |
| メチオニン | 0.32g/100g | | | アミノ酸自動分析法 |
| アラバキニン酸 | 0.73g/100g | | | アミノ酸自動分析法 |
| トリアントニン | 0.02g/100g | | | 高速液体クロマトグラフィー法 |
| システイン | 0.12g/100g | | 1 | アミノ酸自動分析法 |

注1. 過酸化水素処理後、塩酸加水分解し測定した。

以上

本成績書を他に掲載するときは当センターの承認を受けて下さい。

日本食品分析センター



分析試験成績書

第107104233-001号
2007年(平成19年)11月01日

依頼者 金秀バイオ株式会社

検体名 泡盛粕粉末

日本食品分析センター
 東京本部 〒151-8502 東京都目黒区代々木町52番1号
 大阪支所 〒566-0051 大阪府堺市東区津守3番1号
 名古屋支所 〒466-0001 名古屋市中区大須4丁目5番13号
 九州支所 〒812-0004 福岡市南区下呉服町1番12号
 多摩研究所 〒206-0052 東京都多摩市山手11番10号
 千歳研究所 〒060-0002 北海道千歳市文京2丁目3番
 彰徳研究所 〒567-0055 大阪府茨木市彰徳あさき7丁目4番41号

2007年(平成19年)10月24日当センターに提出された上記検体について分析試験した結果は次のとおりです。

分析試験結果

| 分析試験項目 | 結果 | 検出限界 | 注 | 方法 |
|----------|------------|------|---|----------------|
| アミノ酸 | | | | |
| アミノ酸 | 1.76g/100g | | | 高速液体クロマトグラフィー法 |
| アラニン | 1.75g/100g | | | アミノ酸自動分析法 |
| リジン | 1.35g/100g | | | アミノ酸自動分析法 |
| ヒスチジン | 0.70g/100g | | | アミノ酸自動分析法 |
| フェニルアラニン | 1.95g/100g | | | アミノ酸自動分析法 |
| チロシン | 1.79g/100g | | | アミノ酸自動分析法 |
| ロイシン | 3.33g/100g | | | アミノ酸自動分析法 |
| イソロイシン | 1.75g/100g | | | アミノ酸自動分析法 |
| イソロイシン | 1.55g/100g | | 1 | アミノ酸自動分析法 |
| バリン | 2.10g/100g | | | アミノ酸自動分析法 |
| アスワン | 2.28g/100g | | | アミノ酸自動分析法 |
| グリシン | 1.48g/100g | | | アミノ酸自動分析法 |
| プロリン | 1.84g/100g | | | アミノ酸自動分析法 |
| γ-アミノ酪氨酸 | 6.79g/100g | | | アミノ酸自動分析法 |
| セリン | 2.07g/100g | | | アミノ酸自動分析法 |
| メチオニン | 1.67g/100g | | | アミノ酸自動分析法 |
| アラバキニン酸 | 2.86g/100g | | | アミノ酸自動分析法 |
| トリアントニン | 0.56g/100g | | | 高速液体クロマトグラフィー法 |
| システイン | 1.23g/100g | | 1 | アミノ酸自動分析法 |

注1. 過酸化水素処理後、塩酸加水分解し測定した。

以上

本成績書を他に掲載するときは当センターの承認を受けて下さい。

日本食品分析センター