



Innovation through Nature.

ALPHA[®] 5800 IP

濃縮大豆たん白

ALPHA[®] 5800 は、特許製法を用いた、全く新しい濃縮大豆たん白です。風味が良く、溶解性に優れております。飲料用にお勧めいたします。

特徴

- 特許製法による、全く新しいタイプの濃縮大豆たん白です。
- たん白質の変性がないため、ざらつきのないクリーミーな食感と、風味の良い飲料を作ることができます。
- ナトリウムの量が少ない製品です。
- PDCAAS = 1 と消化率の高い、優れたたん白質を 78% (乾物換算、Nx6.25) を含みます。

用途：粉末飲料，液体飲料

栄養価： PDCAAS (Protein Digestibility Corrected Amino Acid Score)
〔たん白質消化吸収率補正アミノ酸スコア〕 =1 と、消化率が高く、
栄養価にすぐれた、たん白源です。

原材料：脱脂大豆

包装： 10kg 袋 (HACCP 対応)

標準分析値

| | |
|---------------------|------|
| たん白質〔乾物換算、N x 6.25〕 | ≥78% |
| 水分 | 5.0% |
| 脂質 | 1.9% |
| 灰分 | 5.9% |

微生物

| | |
|--------|------------|
| 一般生菌 | 5,000/g 以下 |
| サルモネラ菌 | 陰 性 |
| 大腸菌群 | 陰 性 |

輸入元：デュポン株式会社 ソレイ事業部



株式会社 光洋商会

www.koyojapan.jp/

東京本社 〒103-0023 東京都中央区日本橋本町3-6-2 小津本館ビル8F
Tel: 03-3639-8555 Fax: 03-3667-9719

大阪支店 〒530-0002 大阪府大阪市北区曽根崎新地2-6-23 MF桜橋ビル10F
Tel: 06-6341-3119 Fax: 06-6348-1732