

# 低脂肪大豆パウダー

(NSI 27)



サンオプタフーズは、栽培から収穫、集荷、保管、加工までを I.P.プログラムで管理した NON-GMO 大豆を生産しています。その中で、特に加工用に適した品種の大豆を原料として、有機溶媒を使用しない圧搾法により油分を減らして粉末化した製品が低脂肪大豆パウダーです。



## ◆特長

従来の脱脂大豆製品が持つ特有の大豆臭が少なく、苦味のない良好な味とマイルドな風味を呈しておりますので、アプリケーションの幅が広がります。



Superior  
functionality,  
exceptional  
taste...  
naturally!

## ◆主な用途

- ・製パン
- ・ケーキ
- ・エナジーバー
- ・クッキーミックス
- ・タンパク飲料やスムージー
- ・炭水化物の摂取を抑えた大豆蛋白強化食品



## ◆栄養成分分析例(100g 中)

・エネルギー	340kcal
・タンパク質	48.0
・脂質	7.5
・炭水化物	28.0
・食物繊維	16.0

◆成分規格

- ・水分 6% 以下
- ・大豆固形分 94% 以上
- ・粒度 US#100 通過 95% (一般分析値)

◆製造工程

(大豆) → 剥皮 → 加熱 → 圧搾 → 冷却 → 粉碎 → **低脂肪大豆パウダー**

◆最終製品への表示例

大豆粉、大豆

◆包装形態

22. 6kg(50ポンド) / クラフト紙+ポリライナー

◆保証期間

製造日から 12 カ月(元封状態)



-----サンオプタ グレインズ&フーズ グループ-----

3824 S.W.93<sup>rd</sup> Street, Hope Minnesota 56046 USA

株式会社サンオプタフーズジャパン

〒336-0034 埼玉県さいたま市南区内谷 4-10-8-108

Tel: 048-839-8516 Fax:048-839-8599

[www.sunopta.com/foods](http://www.sunopta.com/foods)



株式会社 光洋商会

[www.koyojapan.jp/](http://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