

SUPRO® XT219D IP

分離大豆たん白

SUPRO® XT219D（スプロ XT219D）は、優れた栄養価をもち、分散性、懸濁性がよく、粘度も低く、粉末飲料、UHT 飲料などに、最適です。

特徴

- 分散性が良く、飛散しにくい、飲料に使いやすいたん白です。
- 高温殺菌しても、溶解安定性が優れています。
- 非遺伝子組み換え大豆を用いた米国製です。IPハンドリングされております。
- 一般生菌数を 3,000/g 以下にしております。そのまま粉末飲料にご使用頂けます。

用途：粉末飲料、中性飲料

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、植物レシチン

包装：20kg 袋

標準分析値		微生物	
たん白質〔乾物換算、Nx 6.25〕	≥90%	一般生菌	3,000/g 以下
水分	4.3%	サルモネラ菌	陰 性
脂質	3.1%	大腸菌群	陰 性 / 0.3g
灰分	4.4%		

輸入元：デュポン・スペシャルティ・プロダクツ株式会社



株式会社 **光洋商会**

www.koyojapan.jp/

東京本社 〒104-0061 東京都中央区銀座1-19-7 銀座一丁目イーストビル3F
Tel: 03-3563-7531 Fax: 03-3563-7538

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