

FIBRIM® 1270 IP

大豆食物繊維

FIBRIM® 1270 IP（ファイブリム 1270IP）は、大豆の食物繊維を精製加工し、機能性をもたせたものです。不溶性と水溶性の食物繊維を含みます。

特徴

- 分散性が良く、ほぼ無味、白色の粉末状の食物繊維です。
- 75%以上の食物繊維含量があります。
- 吸水性、保水性が優れ、歩留りが向上します。
- 吸収力は pH、食塩濃度に影響されません。
- 米国製の製品です。IP ハンドリングされた非遺伝子組み換え大豆を原料にしております。

用途：製菓、製パン、水練製品、畜肉製品、バター of 食感改良など

栄養価：1g あたり約 0.7kcal の低カロリー食品素材
不溶性と水溶性の食物繊維源

原材料：脱脂大豆

包装：20kg 袋

標準分析値

食物繊維（乾物）

75% 以上

水分

12.0% 以下

微生物

一般生菌

30,000/g 以下

サルモネラ菌

陰 性 / 375g

大腸菌群

陰 性 / 0.3g

ヒ素

0.2ppm 以下

重金属

20ppm 以下

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