

FIBRIM® 2000 IP

大豆食物繊維

FIBRIM® 2000 IP（ファイブリム 2000IP）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。
- 約75%の食物繊維含量があります。
- 栄養飲料にも使用できるように、耐熱菌の規格を設けております。
- 吸水性、保水性が優れ、飲料のボディを形成します。
- 粒子が小さく、飲料の舌触りをより滑らかにします。
- 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：レトルト栄養飲料、粉末製剤

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：10kg袋

標準分析値		微生物	
食物繊維（乾物）	73%以上	一般生菌	10,000/g以下
水分	9%以下	サルモネラ菌	陰性
		大腸菌群	陰性

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