



プロテインバー のための ホエイタンパク質原料

2020年5月

Protein Applications Center
Agropur U.S.



バイオゼート3の特長

- ✓ 消化と吸収が容易な分子量の小さいペプチド
- ✓ 賞味期限内のプロテインバーの柔らかさを保持
- ✓ 熱安定が良好
- ✓ 乳糖フリー
- ✓ ロイシンを高含有する高品質なタンパク質
- ✓ 分岐鎖アミノ酸(BCAA)を豊富に含む
- ✓ チョコレートや他のトースト/ロースト香によく合う、わずかな苦味を持つ
- ✓ 加水分解度: 15%以上 (AN/TN比)
- ✓ タンパク質含量: 90%以上 (乾物換算)



バーモデルを使用した賞味期限加速度試験

- 下記のモデル処方に従ってプロテインバーを作る; 1対1の割合でタンパク質原料を混ぜる
- バーサンプルをアルミフォイルのパウチに入れて密封し、25℃と35℃で12週間保存する
- 色、水分活性、硬さを2週間ごとにテストする

プロテインバーの組成

原材料	配合比率 (%)
マルチトール	50.00
タンパク質原料	35.00
パフ	10.00
グリセリン	5.00
合計	100.00

ビプロ 9500

ビプロ + バイオゼート3

ビプロ + バイオゼート9

開始時

25℃で12週間後

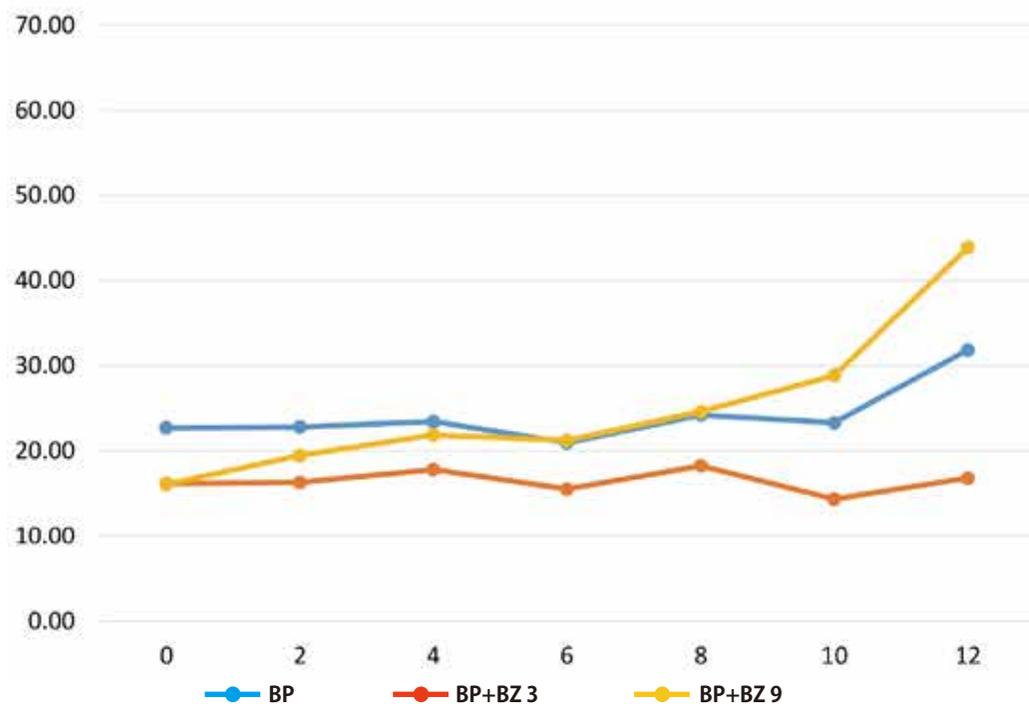
35℃で2週間後



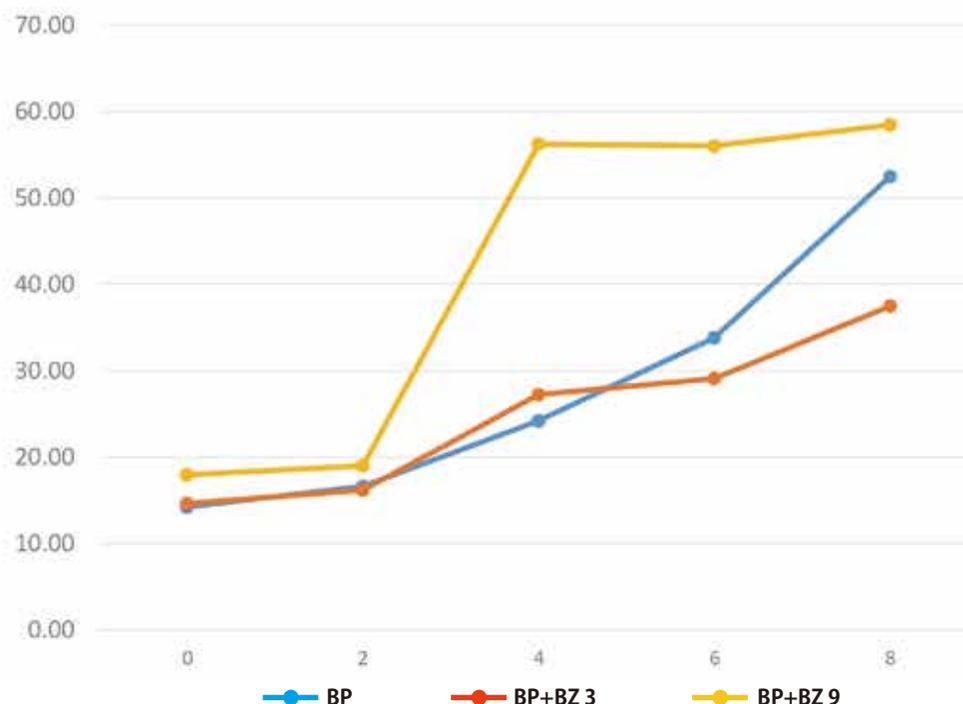
バーモデルにおける賞味期限内の硬さ

✓ バイオゼート 3 は、賞味期限内の硬さの変化を数週間軽減します。

25℃での保存における硬さ



35℃での保存における硬さ



処方例の官能評価

✂ バイオゼート3には、チョコレート、コーヒー、または他の補完的なトースト／ローストした風味によく合うわずかな苦味を持ちます。

バー アプリケーションへの推奨:

バイオゼート3 (ホエイタンパク質加水分解物)は、プロテインバーの良好な食感を賞味期限内に保持します。



処方番号AC323F レモンクランチバー: バイオゼート3を7.5%含有します。



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