

RESPONSE[®] 4400

粒状濃縮大豆たん白

RESPONSE[®] 4400（レスポンス 4400）は、優れた保水力と強い粒感のある濃縮大豆たん白になります。通常の大豆たん白より大豆臭を抑えているので加工食品において高配合が可能です。

ご使用方法

● 従来の一般的な粒状大豆たん白と変わりません。

本品に対し3～4倍程度の水（又は着味液）で戻すと挽肉様の外観・食感となります。挽肉・魚肉に混ぜたり、食肉・魚肉に置換えてプラントベース食品の素材として調理・加工が可能です。

● 大豆の風味が少なく、食感がしっかり出ますので、シリアルバーやスナックなどにも使用可能です。たん白含量を規格していますのでプロテイン強化食品に最適です。

特徴

たん白含有量：69%以上（乾物換算）

サイズ：2~6mm（フレーク状）

ひき肉状の粒感 / 大豆特有の味・臭いがなく調理しやすい / すばやい水戻り

主な用途：肉代替食品（ハンバーグ、ミートソースなど） / たん白強化食品など

原材料：濃縮大豆たん白

包装：11.3 kg クラフトバック

輸入元：ダニスコジャパン株式会社



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