



写真: ベジテイン 72 グラニュレイト (粒状タイプ)

ベジテイン60-72

タンパク質の強化やプラントベースミートの処方に
良好なテクスチャーを与えます

製品の特長：

黄エンドウ (Pisum sativum) は健康的な栄養と環境の持続可能性に重要な役割を果たしています。
ベジテインは新世代の組織状エンドウタンパク質であり、顧客ニーズを満たす為にさまざまなタンパク質含有量 (100gの製品当たり53~64g) の製品がラインナップされています。
ベジテインはハンバーガーパティやベジボールなどの疑似肉アプリケーションにおいてタンパク質含有量を増やし、テクスチャーを改善します。
ベジテインは挽肉などの精肉品の代替にも使用できます。

製品ラインナップ：

- ・ベジテイン60 – グラニュレイト (粒状)・チャンク
- ・ベジテイン68 – チャンク
- ・ベジテイン72 – グラニュレイト (粒状)・チャンク

製品の利点：

- ▶ 優れた食感と歯ごたえが要求される製品向けに設計
- ▶ 優れた風味
- ▶ 高いタンパク質含有量
- ▶ 高い必須アミノ酸含有量
- ▶ 抗栄養因子が少ない
- ▶ 大豆及びグルテンフリー、non-GMO
- ▶ BRC、ハラール、コーシェル認証
- ▶ ベジタリアンやビーガンに適合

私たちの製品が 選ばれる理由は？

私たちのビジョンは、自然で健康的で持続可能な食品原料と解決策を開発して提供することです。美味しくて栄養価の高いアプリケーションに使用するための、機能性の高い原料を提供します。

ベジテイン60-72



アプリケーションの分野：

▶ 挽肉、バーガーパティ、ミートボールなどの疑似肉用途
(高タンパク質で優れた風味とテクスチャーを持ちます)

▶ ラザニア、チキン炒め、などの冷凍食品



NISCO
NATURAL SUSTAINABLE INGREDIENTS



株式会社 光洋商会

www.kyojapan.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