



Innovation through Nature.

# SUPRO<sup>®</sup> XT219D IP

## 分離大豆たん白

**SUPRO<sup>®</sup> XT219D** (スプロ XT219D) は、優れた栄養価をもち、分散性、懸濁性がよく、粘度も低く、粉末飲料、UHT 飲料などに、最適です。

### 特徴

- 分散性が良く、飛散しにくい、飲料に使いやすいたん白です。
- 粘度が低いので、たん白含量を上げられます。
- 高温殺菌しても、溶解安定性が優れています。
- 乳糖を含まない、乳糖不耐性消費者対応の商品を作れます。

**用途**：粉末飲料，中性 飲料

**栄養価**： PDCAAS (Protein Digestibility Corrected Amino Acid Score)

〔たん白質消化吸収率補正アミノ酸スコア〕=1 と、消化率が高く、栄養価にすぐれた、たん白源です。

**原材料**：脱脂大豆、植物レシチン

**包装**： 10kg 袋 (HACCP 対応)

### 標準分析値

たん白質〔乾物換算、N x 6.25〕	≥90%
水分	4.9%
脂質	0.4%
灰分	4.3%

### 微生物

一般生菌	3,000/g 以下
サルモネラ菌	陰 性
大腸菌群	陰 性

輸入元：デュポン株式会社 ソレイ事業部



株式会社 光洋商会

[www.koyojapan.jp/](http://www.koyojapan.jp/)

東京本社 〒103-0023 東京都中央区日本橋本町3-6-2 小津本館ビル8F  
Tel: 03-3639-8555 Fax: 03-3667-9719

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