



Innovation through Nature.

SUPRO[®] 710 IP

分離大豆たん白

SUPRO[®] 710 (スプロ 710) は、優れた栄養価をもち、乳化力に優れ、溶液粘度も低い製品です。

特徴

- 乳化力に優れ、液体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。
- 非遺伝子組み換え大豆を用いた米国製です。IP ハンドリングされております。
- 一般生菌数を 3,000/g 以下にしております。粉末飲料にもご使用頂けます。

用途：栄養飲料 乳化力を必要とする製品

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

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	5.0%
脂質	0.2%
灰分	4.0%

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/

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