



Innovation through Nature.

# SUPRO<sup>®</sup> 661 IP

## 分離大豆たん白

SUPRO<sup>®</sup> 661 (スプロ 661) は、優れた栄養価をもち、風味が良く、分散性、懸濁性がよく溶液は適度なテクスチャーを持つため、粉末飲料に最適です。

### 特徴

- 乾物換算で、たん白質含有量が 90%以上です。
- PDCAAS=1 で、消化率が高い良質なたん白質です。
- 大豆臭が少なく、良好な風味です。
- 分散性が良く、飛散しにくいため、粉末飲料に最適です。
- かさ比重が比較的高く、パッケージを小さくすることが可能です。
- 乳糖を含まない、乳糖不耐症対応の商品を作れます。

※ : 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〕

原材料 : 脱脂大豆、植物レシチン

包装 : 20kg 袋

### 標準分析値

たん白質〔乾物換算、N x 6.25〕	≥90%
水分	4.0%
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/](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