

# ビプロ 9500

分離ホエイタンパク質

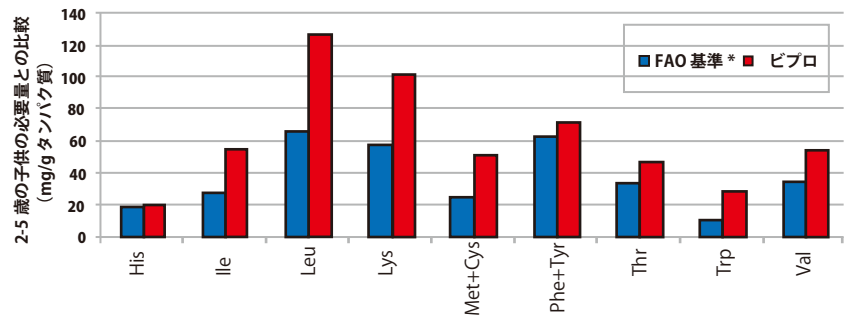
## ビプロ 9500の特長

- 独自開発の選択的イオン交換技術によってスイートホエイからタンパク質を高純度に分離精製
- タンパク質含有量95%以上の世界最高水準で規格化
- pH 2.0~9.0 の幅広い範囲で完全に溶解
- プレーンで当り障りのない風味
- 高い強度のゲル形成能力
- 分岐鎖アミノ酸 (BCAA) の優れた供給源
- 乳糖含有量が非常に少ない (通常100g当り0.5g以下)
- 脂肪含有量が非常に少ない (通常100g当り0.5g以下)

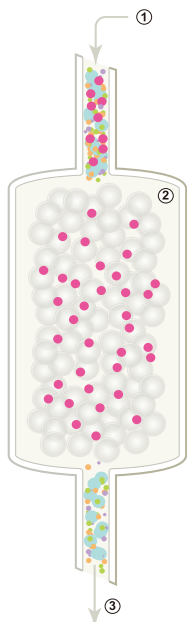
# BiPRO

## 必須アミノ酸のパターン

FAO 評点パターン vs. ビプロ



\*Source : FAO/WHO/UNU Expert Consultation 1985.



## イオン交換処理によるWPI

- ① 液状ホエイが入る
- ② **WPI**(分離ホエイタンパク質) はイオン帯電した樹脂製ビーズの表面に吸着そして次の段階で溶離されます。
- ③ **乳脂肪、乳糖、ミネラル、NPN\*** (非タンパク質性窒素) は洗い流されて高品質な分離ホエイタンパク質が後に残ります。

\*NPN (非タンパク質性窒素) : 尿素、クレアチン、クレアチニン、尿酸、オロチン酸、アンモニア

Illustration by Cynthia Gresham

## ビプロの構成成分

成分	規格値 <sup>1</sup>	一般値
タンパク質 (乾物換算、N x 6.38, %)	≥ 95.0	97.7 ± 0.7
β-ラクトグロブリン		61-70% <sup>2</sup>
α-ラクトアルブミン		23-31% <sup>2</sup>
ウシ血清アルブミン		2-4% <sup>2</sup>
免疫グロブリン (IgG)		1-5% <sup>2</sup>
脂質 (%)	≤ 1.0	0.5
灰分 (%)	≤ 3.0	1.9 ± 0.3
乳糖 (%)	≤ 1.0	0.2
水分 (%)	≤ 5.0	4.7 ± 0.3
pH (%)	6.7-7.5	7.0 ± 0.3

<sup>1</sup> version 14Q-0427

<sup>2</sup> version 12C-1207



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



# BiPRO

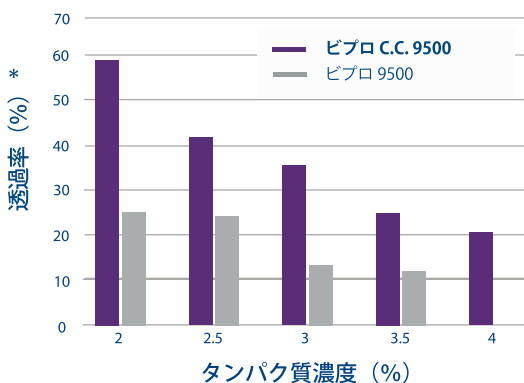
## ビプロ C.C.9500

酸安定ホエイ

### ビプロ C.C. 9500 の特長

- ・ 独自開発の選択的イオン交換技術によってスイートホエイからタンパク質を高純度に分離精製、pH 調整された弱酸性のパウダー製品
- ・ タンパク質含有量を 90% 以上で規格化
- ・ 酸性プロテイン飲料において高い透明度と溶解性を目的に設計
- ・ 追加の酸味料を使用すること無しに、飲料におけるクリーンラベル処方を容易に実現
- ・ プレーンで当たり障りのない風味
- ・ 分岐鎖アミノ酸 (BCAA) の優れた供給源

### 低pHプロテイン飲料の透明度



\* 透過率が高いほど透明度が高くなる。



米国で販売されているビプロが配合された市販製品、ビプロ・プロテイン・ウォーター。

1本 (500ml) 当たり 20g のタンパク質が含まれています。



AGROPUR  
Ingredients



株式会社 光洋商会

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