

SUPRO® 661 IP

分離大豆たん白

SUPRO® 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		微生物	
たん白質 [乾物換算、Nx 6.25]	≥90%	一般生菌	3,000/g 以下
水分	4.1%	サルモネラ菌	陰 性
脂質	3.2%	大腸菌群	陰 性 / 0.3g
灰分	3.9%		

輸入元: デュポン・スペシャルティ・プロダクツ株式会社



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