



TPP55TM はエンドウ豆タンパク質由来の高品質な組織状タンパク質です



TPP55TM - 組織状エンドウ豆濃縮タンパク質

TPP55TM は濃縮エンドウ豆タンパク質から作られた、クリーンラベルの植物性タンパク質です。低カロリー、低炭水化物、低脂肪で、いくつかの食品アプリケーションにおいて肉の代替品として使用することができます。

製品の特長：

- 粒状からチャンク状までの異なった形状の製品を取り揃えています。
- 高タンパク質食、ベジタリアン食やビーガン食、肉の摂取を減らしたいすべての人のための食事処方に最適です。
- 再水和後に優れた食感と風味を持ちます（100gの製品に水、牛乳又は野菜ブイヨン を 300ml 加えます）。
- 製品形態はカートンボックスとビッグバッグをご用意しています。

TPP55TM はグルテンフリー製品で、オーガニック製品も入手可能です。



天然由来
の原料

化学的処理
を行わない
無添加

ビーガンや
ベジタリアン
食に適合

TPP55、テクスチャーと風味

エンドウ豆は、マメ科植物の食用種子であり、世界中の多くの食生活で高品質なタンパク質の重要な供給源です。可溶性および不溶性食物繊維の含有量が高く、エンドウ豆は複合糖質、ビタミンBの重要な供給源です。TPP55は、黄エンドウ豆を製粉し、更なる空気分級によって製造された組織状濃縮エンドウ豆タンパク質です。これらは持続可能で環境にやさしい工程です。濃縮エンドウ豆タンパク質は、次に特別な押出技術を使用して更に処理され、タンパク質を肉繊維構造に似た繊維に再構成します。このテクスチャー化処理では、タンパク質の栄養価を慎重に維持しながらエンドウ豆本来の風味を大幅に低減します。

TPP55、粒状タイプ

TPP55は、顆粒タイプ(グレードII、III、IV)でも入手できます。TPP55顆粒には、ハンバーガー、ミートボール、アジア料理、メキシコ料理の高配合から高タンパク質パンまで、幅広いアプリケーションがあります。NISCO R&D部門は、顧客とパートナーが新しいクリエイティブソリューションをサポートするために、製品アプリケーションに積極的に取り組んでいます。

特長

- ・クリーンラベル
- ・オールナチュラル
- ・化学処理、添加物不使用
- ・Non-GMO
- ・必須アミノ酸を豊富に含む
- ・抗栄養因子が低い
- ・消化性に優れている
- ・風味が良い
- ・高い機能性を持つ
- ・ビーガンやベジタリアンに適した素材

私たちのビジョン

Niscoのビジョンは、持続可能な原料と持続可能なプロセスに基づいて、自然で健康的で持続可能な食品原料を開発し、食品および外食産業に供給することです。

Nisco ApS

Nisco ApSは、AM Nutrition(ノルウェー)とNakskov Mill Foods(デンマーク)の合弁会社です。AM Nutritionは、黄エンドウ豆から空気分画されたタンパク質、デンプン、食物繊維原料を生産しています。Nakskov Mill Foodsは、幅広い種類の朝食用シリアルを生産しています。両社は食品業界のサプライヤーとして幅広い経験を持っています。

TPP55顆粒タイプによる肉の代替品



詳細については下記にお問い合わせ下さい。

当社の押し出し製品は、オーガニック、BRCハラール、コーシエルの認証を入手できます。

