

フルファットソイフラワー

酵素活性大豆

フルファット ソイフラワー (リポキシゲナーゼ酵素活性大豆粉) は脱皮した丸大豆を原料としており、化学物質を一切使用しないナチュラルな製法で製造しています。非常に機能的であることに加えて、丸大豆から作られた本製品は大豆中に存在する天然の油 (脂質) を含有しています。化学物質を一切使用していないので、本製品は大豆のフィトケミカルや天然の栄養素を高いレベルで含有しています。

大豆は天然にリポキシゲナーゼという名の酵素を含んでいます。最低限の加熱加工しか施されていないので、本製品は高レベルで活性酵素が含まれています。この活性酵素が製パンやベーカリー製品、生地などにおいて優れた機能性をもたらします。

大豆の加工と粒子サイズ

本製品は油やレシチン、その他自然に存在する成分は残しながら、ナチュラル製法によって作られています。丸大豆は最初に泥や土、異物などを取り除くために洗浄されます。次に洗浄された丸大豆を破碎し、外皮を取り除き、製粉化して適当な粒子サイズに合わせます。大豆粉は通常U.S.#100のメッシュスクリーン (147 microns) を通過します。

用途

- ・餃子・シューマイなどの皮
- ・白パン
- ・ハンバーガー&ホットドッグ用のバンズ
- ・ピザ生地
- ・焼き菓子 (明るい色の内相を必要とする場合)

特徴

- ・対粉0.5%で十分な機能を発揮
- ・明るい色の内相をつくる
- ・100%天然素材及び化学物質未使用の加工
- ・グルテンを強化し、生地の伸展性を向上
- ・生地の機械耐性向上
- ・Non-GMO由来の大豆のみ使用

保管条件

本品は酵素が活性しているので、取り扱いには十分気をつけてください。
また、清潔で涼しく乾燥した場所に保管してください。

包装形態・22.6kg / 三層クラフト紙 + ポリライナー

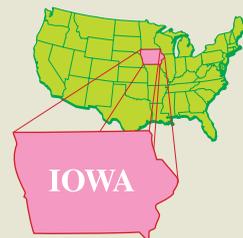


Natural Products, Inc. (NPI) は世界で最も生産性の高い農業地帯の一つである、アメリカ合衆国のハートランドと呼ばれるアイオワ州を本拠地としています。Lang一家が150年以上前にこの土地に入植して以来、六世代に渡り農業ビジネスに従事してまいりました。

1992年には豊富な経験と付加価値の高い加工技術を活かし、高品質の食品用大豆

の加工・販売を主目的とするNPIを設立しました。

NPIは自ら大豆を生産するだけでなく、契約農家から直接大豆を購入しているため、どこで誰が生産した大豆なのかを正確に把握することが出来ます。また、名前が示す通り、NPIは大豆が本来もつ自然の恵みを余すところなく提供するために、化学物質を一切使用しないナチュラルな製法で製造しています。



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