

大豆で、いいこと。

粉末状大豆たん白 プロリーナ900のご紹介

「プロリーナ900」は、従来製法を抜本的に見直し、より風味にこだわった特許製法により開発された粉末状大豆たん白です。従来品よりも大幅に風味を向上しています。優れた風味と栄養価の特長を生かして健康食品などの分野で一層の幅広い製品開発のお役に立てに繋がるものと思っております。

【標準分析値】

| | |
|------------|--------------|
| 水分 | 5.5% |
| たん白質(無水換算) | 90.5% |
| 脂質 | 0.5% |
| 炭水化物 | 4.4% |
| 灰分 | 4.1% |
| エネルギー | 364kcal/100g |



【主な特性・使用方法】

1. 大豆臭が無く、すっきりとした良好な風味が特徴です。従来以上の高配合化が可能です。
2. 従来品では難しかった柑橘系風味との相性が良好です。
3. ホットドリンクに配合しても従来品より匂い立ちが少ないことが特徴です。
4. 粉体を直接水に添加してもダマになり難く、分散性が良好です。
5. 低粘度で粉っぽさの無い、飲み口の良い水溶液が調製でき、粉末飲料等の飲料に好適です。
6. 特定保健用食品(血中コレステロール低下)の素材としてもご利用いただけます。

【主な用途】

- ・プロテインパウダー、粉末スープ、粉末飲料などの健康食品
- ・製菓、製パン、焼き菓子、加糖ミックス粉 等

【包装形態】

紙袋 10kg

【賞味期限】

製造後360日

【保存方法】

高温多湿や直射日光を避けて下さい

【アレルギー情報】

大豆

【アミノ酸組成】

(FAO/WHO/UNU1985提唱)

2歳以上の全ての年齢層でアミノ酸スコアが¹100

| | たん白質100g中(g) | | たん白質100g中(g) |
|---------|--------------|----------|--------------|
| アラニン | 4.1 | リジン | 6.1 |
| アルギニン | 7.6 | メチオニン | 1.3 |
| アスパラギン酸 | 11.6 | フェニルアラニン | 5.3 |
| シスチン | 1.3 | プロリン | 5.4 |
| グルタミン酸 | 19.6 | セリン | 5.1 |
| グリシン | 4.1 | スレオニン | 3.8 |
| ヒスチジン | 2.7 | トリプトファン | 1.4 |
| イソロイシン | 4.5 | チロシン | 3.7 |
| ロイシン | 7.7 | バリン | 4.6 |