Creative Enzymes®

ホエイプロテインアイソレート (WPI)

Cat. No. WPI-0100

Lot. No. (See product label)

はじめに

□明	ホエイプロテインは、チーズ製造の副産物として生成される液体材料であるホエイから分離されたタンパク質の混合物です。タンパク質は、α-ラクトアルブミン、β-ラクトグロブリン、血清アルブミンおよび免疫グロブリンで構成されています。 商業的に生産される牛乳由来のホエイプロテインは、通常、4つの主要な形態で提供されます: 濃縮物（WPC）は、通常、低い（しかし依然として重要な）レベルの脂肪とコレステロールを含んでいますが、一般的に他のホエイプロテインの形態と比較して、乳糖の形で炭水化物が高く、重量の29%□89%がタンパク質です。 分離物（WPI）は、脂肪と乳糖を除去するために処理されており、重量の90%以上がタンパク質です。ホエイプロテイン濃縮物と同□に、ホエイプロテイン分離物は、味が□やかからややミルキーです。 加水分解物（WPH）は、消化を容易にするために予消化され部分的に加水分解されたホエイプロテインであり、一般的にコストが高くなります。高度に加水分解されたホエイは、他の形態のホエイよりもアレルギーを引き起こしにくい場合があります。 ネイティブホエイプロテインは、チーズ製造の副産物ではなく、脱脂乳から抽出され、濃縮物および分離物として生産されます。

製品情報

形態	粉末