Creative Enzymes®

グリーンバナナパウダー

Cat. No. EXTZ-402

Lot. No. (See product label)

はじめに

□明	グリーンバナナパウダーは、未熟なバナナの皮をむき、スライスし、空気乾燥させて粉末にすることで得られます。グリーンバナナパウダーは、小麦粉、米粉、マルトデキストリン、コーンまたはポテトスターチ、砂糖などの成分の代替品として使用できます。グリーンバナナパウダーは、グルテンフリーの用途において、米粉やポテト粉のような高糖分の粉の代わりに使用することができます。 グリーンバナナには、腸管に入ると消化されないレジスタントスターチが含まれており、血糖値の急上昇のリスクを減少させ、インスリン分泌を低下させ、脂肪の蓄積が起こりにくくなります。グリーンバナナパウダーは、飼料としても使用され、しばしば子牛用のミルク代替品の成分や、家畜飼料の製造における凝固剤として使用されます。

製品情報

形態	粉末