

加水分解キヌアプロテイン

Cat. No. EXTZ-468

Lot. No. (See product label)

はじめに

[明

キヌアはキヌア科に属する植物で、小麦や他の草植物とは関係ありません。キヌアの種の色は主に白、ロ、赤、そしていくつかの他の色のファミリーがあり、栄養成分はあまり異ならず、白が最も美味しく、栄養価が最も高いです。加水分解キヌアタンパク質は高品質のアミノ酸を提供します。加水分解タンパク質粒子は小さく、消化と吸収が容易で、タンパク質の利用効率を改善します。さらに、加水分解キヌアタンパク質は食品の味と安定性を向上させ、製品の品質を改善することができます。

製品情報

形態

粉末

Tel: 1-631-562-8517 1-516-512-3133

Email: info@creative-enzymes.com