Creative Enzymes®

米ぬか食物繊維パウダー（不溶性）

Cat. No. CEFX-259

Lot. No. (See product label)

はじめに

□明	米ぬか食物繊維パウダーは、米ぬかから得られる天然の食物繊維です。米ぬかは米の加工の副産物で、不溶性繊維が豊富で、一定の割合の水溶性繊維を含み、ビタミン、ミネラル、抗酸化物質（例：グルテン）や植物化合物を含んでおり、□□的で多用途な健康成分となっています。
用途	食品業界 ベーカリー製品：パン、ケーキ、ビスケットなどに使用され、食物繊維の含有量を高め、食感と味を改善します。 機能性飲料：乳酸菌飲料や食事代替製品に添加される食物繊維サプリメントとして。 即食食品：食事代替粉、シリアルバー、または健康的なスナックなど、食物繊維と栄養を提供します。 パスタ製品：ヌードル、ライスヌードルなどに使用され、繊維含有量を□加させ、栄養特性を改善します。 栄養補助食品 腸の健康、血糖管理、または心血管サポートの処方における主要成分として。 動物飼料 ペットフードや家禽飼料に使用され、消化器の健康を改善し、栄養を強化します。

製品情報

由来	イネの種皮、イネ科
外□	□い白い粉

使用法とパッケージング

包装	1kg/アルミ箔袋 または 25kg/段ボールドラム

保管・発送情報

保存方法	直射日光を避けて、適切な保管状況下で2年間保管されます。