Creative Enzymes®

ルピン豆プロテイン

Cat. No. EXTZ-623

Lot. No. (See product label)

はじめに

□明	ルピナスは豆類の中で最も高いタンパク質含有量を持つマメ科の植物であり、そのアミノ酸比率はバランスが取れています。ルピナス豆のタンパク質は消化性が優れており、カゼインや卵タンパク質に匹敵します。さらに、ルピナスのタンパク質は食物繊維が豊富で、低脂肪および低炭水化物の特性を持ち、低密度リポタンパク質の減少、腸機能の改善、□腹感の□加など、数多くの健康上の利点を提供します。これらの特性により、ルピナス成分は焼き菓子や肉、卵、チーズなどの動物性タンパク質の代替品として、さまざまな食品用途に適しています。

製品情報

形態	粉末