Creative Enzymes®

ホエイプロテイン

Cat. No. EXTC-137

Lot. No. (See product label)

はじめに

□明

ホエイプロテインには主に3つのタイプがあります：ホエイプロテイン濃縮物（WPC）、ホエイプロテインアイソレート（WPI）、ホエイプロテイン加水分解物（WPH）です。それぞれを見ていきましょう： ホエイプロテイン濃縮物 - WPCは、低脂肪および低炭水化物（乳糖）を含んでいます。WPCのタンパク質の割合は、どれだけ濃縮されているかによって異なります。低濃縮のものは通常30%のタンパク質を含み、高濃縮のものは最大90%です。 ホエイプロテインアイソレート - WPIは、すべての脂肪と乳糖を取り除くためにさらに処理されています。WPIは通常、少なくとも90%のタンパク質を含んでいます。 ホエイプロテイン加水分解物 - WPHは、すでに部分的な加水分解を受けているため、ホエイプロテインの「消化□み」形態と見なされます。このプロセスは、体がタンパク質を吸収するために必要です。WPHは、他の2つのホエイプロテインの形態と比べて、消化にそれほど多くの時間を要しません。さらに、消化性が向上し、アレルゲンの可能性が低いため、医療用プロテインサプリメントや乳児用フォーミュラに一般的に使用されています。

用途

ホエイプロテインは、食品や健康管理製品に使用できます。

製品情報

外□

白から黄色の粉

機能

ホエイプロテインは、ホエイプロテインに溶解および分散しているもので、牛乳タンパク質の約18%から20%を占め、熱安定型と熱不安定型の2つの部分に分けることができます。ホエイ液はpH = 4.6□4.7のときに20分間沸騰させると、熱不安定型のタンパク質が沈殿します。これには、ラクトアルブミンやラクトグロブリンが含まれます。熱安定型タンパク質には属さず、沈殿するタンパク質はホエイプロテインの19%を占めています。飽和アンモニウム硫酸塩または硫酸マグネシウム塩は、ホエイが飽和中性のときに沈殿し、ラクトアルブミンの沈殿がない溶解状態で、ラクトグロブリンには属さない沈殿が可能です。 体重減少の助け 抗がん特性 コレステロールの低下 血□の低下と心血管疾患のリスクの低減