Creative Enzymes®

エンドウ豆プロテインパウダー

Cat. No. EXTC-214

Lot. No. (See product label)

はじめに

□明	ピープロテインは、高品質の非GMOエンドウ豆から作られています。作業手順には、分離、均質化、滅菌、スプレードライが含まれます。黄色で香りが良く、強いエンドウ豆の味があり、80%以上のタンパク質と18種類のアミノ酸およびビタミンを含み、コレステロールは含まれていません。良好なゼラチン化と水溶性を持ち、分散性、安定性、溶解性も備えています。
用途	植物性タンパク質飲料（ピーナッツミルク、小麦ミルク、くるみミルクなど）において。 健康食品および飲料、ソーセージにおいて。 乳製品粉末加工（幼児および学生用調製乳粉末、中高年向け乳粉末）分野で、タンパク質含量を□加させ、品質を安定させるために使用できます。

製品情報

機能	エンドウ豆プロテインは、タンパク質補充が必要な幅広い食品や飲料での使用に適しています。エンドウ豆プロテインは、グルテン、乳糖、コレステロール、抗栄養因子を含んでいません。 エンドウ豆プロテインは、ベジタリアンプロテインを求めている人々に最適で、乳製品由来のタンパク質を望まない場合にも適しています。