

ピーナッツプロテイン

Cat. No. EXTC-215

Lot. No. (See product label)

はじめに

説明 ピーナッツプロテインは、原材料として選ばれた国内および輸出品質のピーナッツを使用し、低温でのピーナッツプロテインと香ばしいピーナッツオイルの工業化生産技術を用いて精製され、タンパク質の熱安定性がなく、植物性タンパク質の栄養価が高いです。完全なピーナッツの栄養素、可溶性タンパク質とNSI値が高く、水溶性が良好で、白く、軽い風味を持ち、微かな香りのピーナッツ特有の栄養価は動物性タンパク質に匹敵し、人体に必要な必須アミノ酸、ビタミン、微量元素およびミネラルが豊富で、効果的な利用率は98%であり、人間の消化と吸収が容易で、大豆に比べて抗栄養因子が少なく、低糖、低脂肪で、コレステロールを含まず、自然栄養の高い栄養です。

用途 ピーナッツプロテインは、心血管疾患などを予防するペット製品に使用できます。ピーナッツプロテインは、牛乳のような乳製品に追加することができ、ピーナッツミルクとして利用されます。キャンディにおけるピーナッツプロテインは、乾燥したシムミルクの代わりに使用でき、脱脂大豆ミールにおいて良好な乳化を実現します。チョコレートに加えると、加工機器の付着を減少させ、形状や物理的特性を向上させます。ピーナッツプロテインは、主食以外の食品、調味料、ビーフジャーキー、肉、ケーキなどの製造に使用できます。

製品情報

外形 クリーミーな黄色または黄色の細かい粉

純度 >80% プロテイン