Creative Enzymes®

ライスプロテイン

Cat. No. EXTC-217

Lot. No. (See product label)

はじめに

□明	米タンパク質は、WHO/FAOの理想的なモデルに従った良好な食品タンパク質と見なされています。米タンパク質の生物学的価値は非常に高く、その栄養価も高く、卵、牛乳、牛肉と比較することができます。さらに、米タンパク質は元のタンパク質に□する抵抗が低く、アレルギー反□を引き起こすことはなく、乳児食品の製造に非常に有利です。
用途	ライスプロテインは、その優れた水溶性に基づいて、植物性プロテイン飲料（ピーナッツミルク、小麦ミルク、クルミミルクなど）、健康食品および飲料、ソーセージに使用できます。また、乳製品加工（幼児および学生用フォーミュラミルクパウダー、中高年向けミルクパウダー）分野において、タンパク質含量を□加させ、品質を安定させるためにも使用できます。

製品情報

外□	淡い黄色の細かい粉
純度	>80% プロテイン