Creative Enzymes®

大豆タンパク質

Cat. No. EXTC-218

Lot. No. (See product label)

はじめに

□明	大豆タンパク質は、大豆から分離されたタンパク質です。大豆タンパク質は、脱皮され、脱脂された大豆ミールから作られます。脱皮され、脱脂された大豆は、3種類の高タンパク質商業製品に加工されます。 大豆タンパク質は植物性タンパク質です。大豆タンパク質と乳タンパク質のアミノ酸組成は似ており、メチオニンはやや少ないものの、他の必須アミノ酸の含有量はより豊富で、植物の完全なタンパク質です。栄養価においては、動物性タンパク質と同等であり、遺伝子構造も人間のアミノ酸に最も近いため、最も栄養価の高い植物性タンパク質とされています。
用途	1. 肉製品の収量を□やすために使用できます。 2. オートミール、コーヒーメイト、豆乳粉、ピーナッツミルク粉、ココアミルク粉、くるみミルク粉、発酵ヨーグルト、ジュースミルク粉などの固形飲料に追加できます。 3. 冷たい飲み物（アイスクリームなど）にも追加して、生産コストを削減することができます。

製品情報

外□	淡い黄色の粉
機能	大豆タンパク質は、合理的な栄養、バランスの取れた食事、そして食事構造の改善において非常に重要な役割を果たします。