

良質な大豆たん白素材で、品質アップを叶えます。

# ハイニユート-DC8



※画像はイメージです

## <ハイニユート-DC8とは>



ハイニユート-DC8は、大豆から抽出したたんぱく質を酵素分解したオリゴペプチドが主体の大豆ペプチドです。有効なアミノ酸供給源として、各種機能性食品、スポーツニュートリション製品に使用されております。加えて、特有の栄養生理機能や微生物の生育促進効果があり、様々な分野でご利用いただいております。大豆たん白が溶解しにくい酸性領域で清澄な水溶液を得られますので、酸性の食品での使用が最適です。

酸性で高い安定性

栄養生理機能

清澄な水溶液

## 商品特長

### 特性

- 酸性領域で清澄性のある水溶液が得られます。
- アミノ酸バランスが優れています。
- 高濃度溶液でも、低粘度を維持できます。



### 主な用途

飲料・粉末飲料・ゼリー等

### 標準分析値

(100 g当たり)

水分	4.5 g
たんぱく質	86.4 g
脂質	0.0 g
灰分	4.6 g
炭水化物	4.5 g
エネルギー	364 kcal
pH (10%水溶液)	5.3
ナトリウム	1700 mg
食塩相当量	4.3 g

## 商品仕様

名称	大豆ペプチド(大豆たん白酵素分解物)
原材料名	大豆たん白/クエン酸、(一部に大豆を含む)
商品形態	10kg クラフト袋
賞味期限	730日
保存方法	高温多湿や直射日光を避けてください。