

良質な大豆たん白素材で、品質アップを叶えます。

# サンラバーSY2000



## <サンラバーSY2000とは>



調理加工食品用のエマルジョンタイプの粉末状大豆たん白です。水馴染みが良くダマになりにくいため、作業性に優れます。乳化性と保水性に優れ、歩留向上やジューシー感付与が可能です。大豆臭が少なく、風味が良好です。

作業性良好

高い保水性・乳化性

ジューシー感付与

## 製品特長

### 特性

- 調理加工食品用のエマルジョンタイプの粉末状大豆たん白です。
- 水馴染みが良くダマになりにくいため、作業性に優れます。
- 乳化性と保水力に優れ、歩留向上やジューシー感付与が可能です。
- 大豆臭が少なく、風味が良好です。



### 主な用途

調理加工品：  
ハンバーグ、メンチカツ、シュウマイ  
ギョウザ、コロッケ 等

### 標準分析値

(100 g当たり)

水分	5.0 g
たんぱく質	71.3 g
たんぱく質（無水換算）	75.0 g
脂質	16.7 g
灰分	4.0 g
炭水化物	3.0 g
エネルギー	448 kcal
ナトリウム	1500 mg
食塩相当量	3.8 g

## 製品仕様

名称	粉末状大豆たん白
原材料名	脱脂大豆、食用植物油脂、デキストリン／クエン酸、レシチン、（一部に大豆を含む）
商品形態	10kg クラフト袋
賞味期限	180日
保存方法	高温多湿や直射日光を避けてください。