

良質な大豆たん白素材で、品質アップを叶えます。

アペックスSRP1



<アペックスSRP1とは>



アペックスSRPは、調理加工食品用として開発された粒状大豆たん白です。

チキンタイプの色調で、弾力と繊維感のあるテクスチャーを持たせました。

保水性等の多様な機能を活かし、エビシューマイ等にご利用いただくことで、プリッとした食感の付与・具材感UPに貢献することが可能です。

具材感UP

フレーク形状

弾力がある

製品特長

特性

エビに近い食感に仕上げた粒状大豆たん白で、弾力と繊維感が特徴です。

- 色調 : チキンタイプ
- 形状 : フレーク状
- サイズ : Mサイズ
- 硬さ : ハード

【標準分析値】

100g当たり

水分	7.0g
たんぱく質	79.3g (* 85.2g)
脂質	1.3g
灰分	4.6g
炭水化物	7.8g
ナトリウム	1088mg
食塩相当量	2.8g
エネルギー	360kcal

* 無水換算の値

主な用途

エビシューマイ、エビカツ、エビ餃子、ハンバー
グ、ミートボール、春巻きなど



使用方法

- 目安として、2.5～3.5倍の水を保持します。
- 水や着味液で本品を十分に水和させ、WET状態にしてから生地に添加してください。

製品仕様

名称	粒状大豆たん白
原材料名	粉末状大豆たん白、脱脂大豆、食用植物油脂、（一部に大豆を含む）
商品形態	10kg クラフト袋
賞味期限	360日
保存方法	高温多湿や直射日光を避けてください。