



プロリーナ ND

《特長》

◇独自製法によりザラツキ、大豆臭が少なく、風味設計しやすい素材です。

◇本素材はクリア感があり、素材本来の色を活かせ、溶解性高く、耐熱性にも優れています。

《用途》

プロテイン飲料やノンデイリーアイス、ノンデイリーチーズ等、健康食品や乳たん白質代替等の分野で、一層の幅広い製品開発のお役に立てると期待されます。

《使用方法》

本製品を溶液に溶解する際、ダマが残らないよう、ホモミキサー等を用いて、分散溶解させてご使用ください。

《製品概要》

名 称 粉末状大豆たん白

成 分	水分	5.5 %
	たん白質	85.7 %
	脂質	0.1 %
	灰分	5.6 %
	炭水化物	3.1 %
	エネルギー	356 kcal/100 g



【アミノ酸組成】

2歳以上の全ての年齢層でアミノ酸スコアが100

(FAO/WHO/UNU 1985提唱)

単位：g / たん白質100g 中(※1)

アルギニン	7.5	イソロイシン	4.4	グルタミン酸	20.1
リジン	6.0	メチオニン	1.3	セリン	5.2
ヒスチジン	2.7	バリン	4.4	スレオニン	3.8
フェニルアラニン	5.2	アラニン	4.0	アスパラギン酸	11.6
チロシン	3.8	グリシン	4.1	トリプトファン	1.3
ロイシン	7.9	プロリン	5.4	シスチン	1.3

※1 窒素16gに対して(窒素換算係数を6.25とする)

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 クラフト袋 10 kg

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