Creative Enzymes®

Erbsenproteinpulver

Cat. No. EXTC-214

Lot. No. (See product label)

Einleitung

Beschreibung

Erbsenprotein wird aus hochwertigen, nicht gentechnisch veränderten Erbsen hergestellt. Die Arbeitsverfahren umfassen Trennung, Homogenisierung, Sterilisation und Sprühtrocknung. Es ist gelb und duftend mit einem starken Erbsengeschmack und enthält über 80 % Protein sowie 18 Aminosäuren und Vitamine ohne Cholesterin. Es hat eine gute Gelierfähigkeit und Wasserlöslichkeit, einschließlich Dispersibilität, Stabilität und Auflösung.

Anwendungen

In pflanzlichen Proteingetränken (Erdnussmilch, Weizenmilch und Walnussmilch usw.). In Gesundheitsnahrungsmitteln & -getränken und Würstchen. Es kann verwendet werden, um den Proteingehalt zu erhöhen und die Qualität in der Milchpulververarbeitung (Babynahrung & Studentenformel-Milchpulver und Milchpulver für Mittelalte und Senioren) zu stabilisieren.

Produktinformation

Funktion

Erbsenprotein eignet sich für die Verwendung in einer breiten Palette von Lebensmitteln und Getränken, in denen eine Proteinzufuhr erforderlich ist. Erbsenprotein ist frei von Gluten, Laktose, Cholesterin und antinutritiven Faktoren. Erbsenprotein ist ideal für diejenigen, die nach vegetarischem Protein suchen und möglicherweise kein milchbasiertes Protein möchten.