Creative Enzymes®

# Erdnussprotein

*Cat. No. EXTC-215*

*Lot. No.* (See product label)

## *Einleitung*

***Beschreibung***

Erdnussprotein wird aus ausgewählten inländischen und exportfähigen Erdnüssen als Rohstoffen hergestellt. Die Verwendung von Niedertemperaturverfahren zur Herstellung von Erdnussprotein und aromatischem Erdnussöl ermöglicht eine industrialisierte Produktionstechnologie, die eine thermische Denaturierung des Proteins vermeidet und einen höheren Nährwert von pflanzlichem Protein bietet. Die intakten Nährstoffe der Erdnüsse, das lösliche Protein und der NSI-Wert sind hoch, die Wasserlöslichkeit ist gut, es ist weiß, hat einen milden Geschmack und einen schwachen, spezifischen Erdnussduft. Der Nährwert kann mit tierischem Protein verglichen werden, es ist reich an essentiellen Aminosäuren, Vitaminen, Spurenelementen und Mineralien im menschlichen Körper, die effektive Ausnutzungsrate beträgt 98%, und es ist leicht für die menschliche Verdauung und Absorption. Zudem enthält es weniger antinutritive Faktoren als Soja, hat einen niedrigen Zuckergehalt, einen niedrigen Fettgehalt, enthält kein Cholesterin und bietet eine hohe natürliche Nährstoffdichte.

***Anwendungen***

Erdnussprotein kann für Tierprodukte verwendet werden, die Herz-Kreislauf-Erkrankungen usw. vorbeugen können. Erdnussprotein kann in Milchprodukten, wie Milch, als Erdnussmilch hinzugefügt werden. Erdnussprotein in Süßigkeiten kann getrocknete Shimmilch ersetzen, gute Emulgierung in entfettetem Sojabohnenschrot, wie nach dem Hinzufügen zu Schokolade, kann die Haftung an der Verarbeitungsausrüstung reduzieren und die Form sowie die physikalischen Eigenschaften der Sinne verbessern. Erdnussprotein kann zur Herstellung von Nebenlebensmitteln, Gewürzen, Rindfleischjerky, Fleisch, Kuchen usw. verwendet werden.

## *Produktinformation*

***Aussehen***

Cremiges Gelb oder gelbes feines Pulver

***Reinheit***

>80% Protein