Creative Enzymes®

Reisprotein

Cat. No. EXTC-217

Lot. No. (See product label)

Einleitung

Beschreibung	Reisprotein wird als gutes Nahrungsprotein angesehen, das dem idealen Modell der WHO/FAO entspricht. Der biologische Wert von Reisprotein ist sehr hoch, sein Nährwert ist hoch und kann mit Eiern, Milch und Rindfleisch verglichen werden. Darüber hinaus hat Reisprotein eine geringe Resistenz gegenüber dem ursprünglichen Protein, es verursacht keine allergischen Reaktionen, was die Herstellung von Babynahrung sehr vorteilhaft macht.
Anwendungen	Reisprotein kann in pflanzlichen Proteingetränken (Erdnussmilch, Weizenmilch und Walnussmilch usw.), Gesundheitsnahrungsmitteln und -getränken sowie in Würstchen aufgrund seiner guten Wasserlöslichkeit verwendet werden. Es kann auch verwendet werden, um den Proteingehalt zu erhöhen und die Qualität in der Verarbeitung von Milchpulver (Milchpulver für Säuglinge und Studenten sowie Milchpulver für die Mittel- und Senioren) zu stabilisieren.

Produktinformation

Aussehen	Hellgelbes feines Pulver
Reinheit	>80% Protein