Creative Enzymes®

Sojaprotein

Cat. No. EXTC-218

Lot. No. (See product label)

Einleitung

Beschreibung

Sojaprotein ist ein Protein, das aus Sojabohnen isoliert wird. Sojaprotein wird aus Sojabohnenschrot hergestellt, das enthäutet und entfettet wurde. Enthäutete und entfettete Sojabohnen werden zu drei Arten von hochproteinhaltigen Handelsprodukten verarbeitet. Sojaprotein ist ein pflanzliches Protein. Die Aminosäurezusammensetzung von Sojaprotein und Milchprotein ist ähnlich, abgesehen von einem leicht niedrigeren Methionin-Gehalt sind die restlichen essentiellen Aminosäuren reichhaltiger, es handelt sich um ein pflanzliches Vollprotein, das in seiner Nährwertigkeit mit tierischem Protein gleichgesetzt werden kann, die genetische Struktur ist auch am nächsten zu menschlichen Aminosäuren, weshalb es das nahrhafteste pflanzliche Protein ist.

Anwendungen

1. Es kann verwendet werden, um den Ertrag von Fleischprodukten zu steigern. 2. Es kann solchen festen Getränken wie Haferflocken, Kaffeeweißer, Sojamilchpulver, Erdnussmilchpulver, Kakaomilchpulver, Walnussmilchpulver, fermentiertem Joghurt, Saftmilchpulver usw. hinzugefügt werden. 3. Es kann auch kalten Getränken (wie Eiscreme) hinzugefügt werden, um die Produktionskosten zu senken.

Produktinformation

Aussehen

Helles gelbes Pulver

Funktion

Sojaprotein spielt eine sehr wichtige Rolle in der vernünftigen Ernährung, einer ausgewogenen Diät und der Verbesserung der Ernährungsstruktur.