

# オルプラス<sup>®</sup> SC



## ■特徴

- ・チアシードをコールドプレスにて脱脂し、粉碎/分離した微粉末(130 $\mu$ m以下:98%以上)素材で、水に容易に分散します。
- ・優れたアミノ酸組成のタンパク質を豊富に含みます(PDCAAS:0.95)。
- ・水溶性と不溶性の食物繊維を豊富に含みます。
- ・チアシード由来の抗酸化物質を含みます(ORAC:13,500 $\mu$ moles TE/100g)。
- ・優れた乳化性と粘性により、卵白代替機能を有します。

## ■使用目的

栄養成分強化  
保水性・保油性・保形性・乳化性・粘性向上  
卵白代替

## ■主な用途例

プラントベースミート、食肉加工品、魚肉加工品、惣菜、パン、麺、ミックス粉(ホットケーキ、ドーナツ、お好焼き)、ソース、ドレッシング、マヨネーズ、スープ、スムージー、シリアル、ロカボ製品、健康食品、ペットフード

## ■栄養成分値 (100g当たり:参考値)

エネルギー (Kcal)	水分 (g)	たん白 (g)	脂質 (g)	炭水化物 (g)	灰分 (g)	食塩相当量 (g)
327	5.5	40.3	10	36.5※	7.7	0.01

※ 炭水化物内訳: 食物繊維:35.25(係数2)、糖質:1.25

## ■分類

食品

## ■食品への表示例

チアシード粉末

## ■包装単位

10kg入りクラフト袋

## ■賞味期限

開封前製造日より1年

## オルガノフードテック株式会社

〒113-0033 東京都文京区本郷5-5-16

Tel:03-6845-3991 FAX:03-6845-3995

<http://oft.organo.co.jp/>