

# 植物性たん白ラインアップ



植物性たん白粉末の製品ラインアップ及び概要をご紹介します。

以下、素材イメージ画像



ソラマメ

NEW



リョクトウ

NEW



ヒヨコマメ

NEW



エンドウ

## 【製品ラインアップ・概要】

製品名(素材名)		たん白含量
オルプロテイン®FP-AC(ソラマメたん白)	NEW	84%以上
オルプロテイン®MP-AC(リョクトウたん白)	NEW	75%以上
オルプロテイン®CP-AC(ヒヨコマメたん白)	NEW	63%以上
PP-CS(エンドウたん白)		75~85%

- 使用目的:動物性代替(プラントベース)、炭水化物代替(ロカボ)、たん白強化、固形分強化
- 主な用途:動物性たん白代替(肉・魚・乳・卵代替)、食肉加工品、魚肉加工品、乳製品、惣菜、パン、焼き菓子、麺、ミックス粉(ホットケーキ、ドーナツ、お好焼き、バター)、フラワーペースト、ソース、ドレッシング、マヨネーズ、スープ、飲料、たん白強化、炭水化物代替

## 【お問合せ】

詳しい内容については、当社ホームページ お問合せフォームから、お電話 又は メールにてご連絡をお願い致します。

### 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/>