

チアパウダー125LM



■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 μ 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 μ 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

20kg入りクラフト袋

■賞味期限

開封前製造日より3年

■コーシャ・ハラール認証済

オルガノフードテック株式会社

〒136-0075 東京都江東区新砂 1-2-8

TEL:03-5635-5102 FAX:03-5635-5130

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

