

Poudre de protéine de soja biologique



Qu'est-ce que la poudre de protéine de soja biologique ?

La protéine de soja biologique est extraite du soja biologique à l'aide d'un processus de séparation. La protéine de soja est une protéine végétale et sa composition en acides aminés est similaire à celle des protéines de lait. À l'exception de la méthionine qui est légèrement inférieure, la teneur en autres acides aminés essentiels est relativement riche, qui est une protéine complète d'origine végétale.

En termes de valeur nutritionnelle, elle peut être équivalente à des protéines animales. En termes de structure génétique, c'est aussi la plus proche des acides aminés humains, c'est donc la protéine végétale la plus nutritive. La protéine de soja a les avantages incomparables des protéines animales. Bien que la protéine de soja contienne très peu de méthionine, elle ne contient pas de cholestérol. Sa substance physiologiquement active unique, les isoflavones, a pour effet de réduire le cholestérol.



La protéine de soja biologique est idéale pour les végétariens, les végétariens et les patients intolérants au lactose. Il représente une source complète de protéines et ses caractéristiques en acides aminés sont les plus proches des protéines animales.

Nous fournissons une poudre de protéine de soja 100% biologique, qui est jaune/blanc crème. Il est sans OGM et sans gluten. Il ne contient aucun additif. De plus, il est très propre et constitue une source idéale de protéines végétales à haute teneur.

spécification

NOM DU PRODUIT	Poudre de protéine de soja biologique
ORIGINE DE LA PLANTE	<i>Glycine max</i>
ORIGINE DU PAYS	Chine
PHYSIQUE / CHIMIQUE / MICROBIOLOGIQUE	
APPARENCE	Poudre fine
COULEUR	Blanc crème
GOT & ODEUR	Caractéristique
LA TAILLE DES PARTICULES	95% passent 100mesh
PROTÉINES (BASE SÈCHE) (NX6.25)%	90

HUMIDITÉ (%)	10
PH (% dans l'eau)	7-7.8
CENDRE (%)	6.0
GROS (%)	<1.0
SODIUM (mg/100g)	1000-1400
POTASSIUM (mg/100g)	75-300
HEAVY MÉTAL	Pb < 0,5 mg/kg
	Comme
	CD
	Hg
RÉSIDUS DE PESTICIDES	Conforme à la norme biologique NOP et UE
MICROBIOLOGIQUE	
TPC (UFC/GM)	< 30 000 ufc/g
MOISSURE ET LEVURE	< 100 ufc/g
ENTEROBACTERIACEAE	< 10 ufc/g
COLIFORMES	< 10 ufc/g
BACTÉRIE PATHOGÈNE	Négatif
STAPHYLOCOQUE	Négatif
SALMONELLE :	Négatif
LISTERIA MONOCYTOGENES	Négatif
ESPACE DE RANGEMENT	Refroidir, ventiler et sécher
EMBALLER	20kg/sac
DURÉE DE CONSERVATION	24mois

REMARQUE

Des spécifications personnalisées peuvent également être obtenues

Avantages pour la santé

haute teneur en protéines

Que ce soit pour les végétariens ou les gens ordinaires, la poudre d'isolat de protéine de soja est le complément protéique de haute qualité parfait.

Faible teneur en matières grasses

Pour les personnes amaigrissantes qui ont besoin d'un régime hypocalorique, le remplacement d'une partie des protéines de l'alimentation par des protéines de soja réduit non seulement l'apport en cholestérol et en graisses saturées, mais permet également d'obtenir un apport nutritionnel équilibré.

Augmenter le calcium

Les protéines de soja peuvent prévenir la perte de calcium urinaire, favoriser la santé des os et réduire le risque d'ostéoporose.

Abaissier le cholestérol

Des études ont montré que la prise quotidienne de 25 g de protéines de soja peut réduire efficacement la teneur en cholestérol total et en cholestérol des lipoprotéines de basse densité dans le sang humain, réduisant ainsi le risque de maladie cardiaque.

Emballage



Want to learn more about this product or have any questions?

[View Product Page: Poudre de protéine de soja biologique](#)