

Polvo de proteína de soja orgánica

Polvo de proteína de soja orgánica

Variaciones de Producto:

Variación

¿Qué es la proteína de soja orgánica en polvo?

La proteína de soja orgánica se extrae de la soja orgánica mediante un proceso de separación. La proteína de soja es una proteína vegetal y su composición de aminoácidos es similar a la de la leche. A excepción de la metionina, que es ligeramente más baja, el contenido de otros aminoácidos esenciales es relativamente rico, que es una proteína completa de origen vegetal.

En términos de valor nutricional, puede ser equivalente a la proteína animal. En términos de estructura genética, también es el más cercano a los aminoácidos humanos, por lo que es la proteína vegetal más nutritiva. La proteína de soja tiene las ventajas incomparables de la proteína animal. Aunque la proteína de soja tiene muy poca metionina, no contiene colesterol. Su única sustancia fisiológicamente activa, las isoflavonas, tiene el efecto de reducir el colesterol.



La proteína de soja orgánica es ideal para vegetarianos, vegetarianos y pacientes intolerantes a la lactosa. Representa una fuente completa de proteínas y sus características de aminoácidos son las

más cercanas a las de la proteína animal.

Ofrecemos polvo de proteína de soja 100% orgánica , que es de color amarillo / blanco cremoso. No contiene OMG ni gluten. No tiene aditivos. Además, es muy limpio y una fuente ideal de proteína vegetal de alto contenido.

Especificación

NOMBRE DEL PRODUCTO	Polvo de proteína de soja orgánica
ORIGEN DE LA PLANTA	<i>Glycine max</i>
ORIGEN DEL PAIS	porcelana
FÍSICO / QUÍMICO / MICROBIOLÓGICO	
APARIENCIA	Polvo fino
COLOR	Blanco crema
SABOR Y OLOR	Característica
TAMAÑO DE PARTÍCULA	95% pasa 100mesh
PROTEÍNA (BASE SECA) (NX6.25)%	≥90
HUMEDAD (%)	≤ 10
PH (% en agua)	7-7,8
CENIZA (%)	≤6.0
GRASA (%)	<1.0
SODIO (mg / 100g)	1000-1400
POTASIO (mg / 100g)	75-300

METAL PESADO	Pb <0,5 mg / kg
	Como
	CD
	Hg
RESIDUOS DE PESTICIDA	Cumple con los estándares orgánicos NOP y EU
MICROBIOLÓGICO	
TPC (CFU / GM)	<30.000 ufc / g
MOHO Y LEVADURA	<100 ufc / g
ENTEROBACTERIACEAE	<10 ufc / g
COLIFORMES	<10 ufc / g
BACTERIA PATOGENICA	Negativo
ESTAFILOCOCO	Negativo
SALMONELA:	Negativo
LISTERIA MONOCYTOGENES	Negativo
ALMACENAMIENTO	Enfriar, ventilar y secar
PAQUETE	20 kg / bolsa
DURACION	24 meses
OBSERVACIÓN	También se pueden lograr especificaciones personalizadas

Beneficios de la salud

alto contenido de proteínas

Ya sea para vegetarianos o para la gente común, el polvo aislado de proteína de soja es el complemento perfecto de proteína de alta calidad.

Bajo en grasas

Para las personas adelgazantes que necesitan una dieta hipocalórica, la sustitución de parte de la proteína de la dieta por proteína de soja no solo reduce la ingesta de colesterol y grasas saturadas sino que también consigue un aporte nutricional equilibrado.

Aumente el calcio

La proteína de soja puede prevenir la pérdida urinaria de calcio, promover la salud ósea y reducir el riesgo de osteoporosis. Reducir el

colesterol Los

estudios han demostrado que la ingesta diaria de 25 g de proteína de soja puede reducir eficazmente el contenido de colesterol total y colesterol unido a lipoproteínas de baja densidad en la sangre humana, reduciendo así el riesgo de enfermedad cardíaca.

Embalaje



¿Quiere saber más sobre este producto o tiene alguna pregunta?

[Ver página del producto: Polvo de proteína de soja orgánica](#)