

Poudre de protéine de haricot mungo biologique



Qu'est-ce que la poudre de protéine de haricot mungo bio ?

La poudre de protéine de haricot mungo biologique est isolée [des haricots mungo](#) . La poudre de protéine de haricot mungo biologique a d'excellentes fonctions de nutrition et de santé. [L'isolat de protéine de haricot mungo](#) est riche en lysine et les acides aminés soufrés sont le premier acide aminé limitant. La protéine de haricot mungo extrait la principale protéine nutritive, les nutriments et les minéraux du haricot mungo. La recherche scientifique moderne a révélé que la protéine de haricot mungo est riche en 18 types d'acides aminés, plusieurs vitamines, calcium, fer, potassium, phospholipides, inhibiteurs de la trypsine et autres nutriments. Il peut efficacement favoriser l'absorption du calcium, réparer les muscles et contrôler la glycémie. Il a pour effet d'abaisser la tension artérielle, d'abaisser la glycémie et d'abaisser la teneur en sucre. La protéine de haricot mungo est très proche de la protéine requise par le corps humain. C'est l'essence nutritionnelle du haricot mungo, qui est un aliment typique qui combine nourriture et médicament. La protéine de haricot mungo a certaines propriétés de rétention d'eau, d'absorption d'huile et de mousse. La qualité et les caractéristiques fonctionnelles de la poudre de protéine de haricot mungo déterminent sa large application dans la nutrition, les produits de santé, les aliments fonctionnels, les aliments aromatisés

et les boissons fonctionnelles. Notre poudre de protéine de haricot mungo biologique répond aux normes biologiques de l'UE et du NOP.



Le haricot mungo est une plante de la famille des légumineuses. Les haricots mungo sont principalement cultivés en Inde, en Chine et en Asie du Sud-Est. Les Chinois cultivent les haricots mungo depuis près de 2 000 ans. Ils sont omniprésents en Chine, et il en existe de nombreux types et nombres. Les haricots mungo sont également cultivés dans d'autres pays/régions d'Asie du Sud, d'Amérique du Nord, du Brésil et d'Europe. Les principales provinces de culture du haricot mungo en Chine sont l'Anhui, le Henan, le Hebei, le Hubei, le Liaoning, le Shanxi, le Shaanxi et le Sichuan.

spécification

NOM DU PRODUIT	Poudre De Protéine De Haricot Mungo Biologique
ORIGINE DE LA PLANTE	<i>Vigna radiée</i>
ORIGINE DU PAYS	Chine
PHYSIQUE / CHIMIQUE / MICROBIOLOGIQUE	
APPARENCE	Poudre fine
COULEUR	Vert pâle
GOÛT & ODEUR	Caractéristique

LA TAILLE DES PARTICULES	100% passe 80mesh
PROTÉINE (BASE SÈCHE)(NX6.25)	≥80%
HUMIDITÉ	≤ 10%
CENDRE	≤7.0%
GRAS ÉPRUDE	≤2.0%
FIBRE BRUTE	≤5,0 %
HEAVY MÉTAL	Pb<0.5mg/kg
	Comme<0,5 mg/kg
RÉSIDUS DE PESTICIDES	Conforme aux normes biologiques NOP et UE
MICROBIOLOGIQUE	
PTC (UFC/GM)	<10000 ufc/g
MOISSURE & LEVURE	< 100 ufc/g
COLIFORMES	Négatif
STOCKAGE	Refroidir, aérer et sécher
EMBALLER	20kg/sac
DURÉE DE CONSERVATION	24mois
REMARQUE	Des spécifications personnalisées peuvent également être réalisées

Emballage



Envie d'en savoir plus sur ce produit ou vous avez des questions ?

[Voir la page du produit: Poudre de protéine de haricot mungo biologique](#)