

GTP

GT-POWDER

GT-パウダー



GLOBE



GT-POWDER IS A TOTALLY NEW INGREDIENT
DEODORIZED FULL FAT SOYBEAN POWDER

GT-POWDER IS A TOTALLY NEW INGREDIENT

GT-パウダーは全く新しい素材です。

現在市場に出ている大豆蛋白、大豆プロテイン、分離大豆蛋白等は、いずれも大豆油をとった残りの[脱脂大豆]を原料として作られており、繊維状、粒状、粉末状のものがプロテインスコア等により、各分類されております。

GT-パウダーは、大豆100%を使用しており、則ち、[全脂大豆]が原料となって作られたものです。従って従来の大豆蛋白脱脂大豆とは根本的に異なる全く新しい素材です。さらに、大豆の欠陥である消化阻害酵素(トリプシンインヒビター)を失活させ、消化率96%まで向上させた事も特筆すべき事の一つです。蛋白脂肪、ミネラル、ビタミン等が理想的なバランスで配合されている大豆を業務用、家庭用として使いやすい形にした素材として、今後の食品業界に大きく展開することが期待されています。

Soybean protein or separated soybean protein currently on the market are made from isolated soybean which remains after removing soybean's oil. Those are classified by using the protein score for the type of fiber, granular and powder.

One hundred percent of the soybean is used in GT-P, i.e., the full-fat bean is used as the raw material. Therefore, it is basically different from conventional soybean protein. Furthermore, the defect of soybean's trypsin inhibitor was deactivated and the digestive ratio was improved to 96%. Soybean in which protein, fat, mineral, vitamins, etc., are well balanced, can easily be used as a new material not only in the food industries, but also in the home.

定義

大豆保有の有効成分(栄養素組成)を失わず、大豆特有の青臭味を除去し、消化吸収率を96%にした全脂脱臭大豆精粉。

DEFINITION

Soybean powder having a digestive ratio of 96% and soybean's specific smell is deodorized without losing the soybean's effective components (nutritious elements).



DEODORIZED FULL FAT SOYBEAN POWDER

21世紀のバランス食素材・全脂脱臭大豆精粉



応用分野

- 製菓、製パン** …… パン、ケーキ、クッキー、ゼリー、プリン、チョコレート、シュークリーム、ピッツアパイ
- 製麺** …… うどん、そば、ラーメン、スパゲッティ、やきそば
- 冷蔵** …… アイスクリーム、シャーベット
- 畜産練製品** …… ハンバーグ、ミートボール、ぎょうざ、シューマイ、ハム、ソーセージ
- 水産練製品** …… かまぼこ、揚げかまぼこ
- 惣菜** …… 卵料理、コロケ、豆腐、こんにゃく
- 健康食品** …… 粉末、顆粒、打錠
- 家庭料理** …… スープ、カレー、天ぷらの衣等の家庭料理
- その他** …… 味噌、チーズ、ヨーグルト、お好み焼き

USES

- Cake/Bread**…bread, cake, cookies, gelatin, pudding, chocolate, cream puffs, pizza
- Noodles**…wheat noodles, buckwheat noodles, Chinese noodles, spaghetti, OKONOMIYAKI(Japanese unsweetened pancake)
- Coldcake**…ice cream, sherbet
- Meat base foods**…hamburger, meatballs, dumplings stuffed with minced pork, shaomai, ham, sausage
- Fish base foods**…boiled fish paste
- Daily dishes**…omelets, croquettes, bean curd, paste made from the arum root
- Health food**…powder, granules, tablets
- Home cooking**…soup, curry, and TEMPURA powder
- Others**…soybean paste, cheese, yogurt



GT-POWDER IS A TOTALLY NEW INGREDIENT
DEODORIZED FULL FAT SOYBEAN POWDER



製造工程

原料大豆 ▶ 精選 ▶ 脱皮 ▶ 脱臭 ▶ 乾燥 ▶ 粉碎 ▶ GT-パウダー

※上記工程は機械(物理)操作のみにて行い、一切の化学添加物を使用しておりません。

製品の種類と包装形態

脱臭粉.....(100メッシュ)
クラフト三層 ポリ一層.....20kg

※用途に応じて御要望のメッシュに仕上げます。

MANUFACTURING PROCESS

Soybean raw material ▶ selecting ▶ peeling off the skin ▶ deodorizing ▶ dehydrating ▶ grinding ▶ GT-P

※ This procedure is performed by machine (physically managed) and no chemical additives are used.

TYPE AND PACKAGING

Deodorizing powder.....(100mesh)
Tripled layer by kraft with single layer of polyester...20kg

※ Various type of mesh is available according to your request

製造工程 / MANUFACTURING PROCESS



原料

わらくず、他植物の種子、小石等の夾雑物や割れた粗悪大豆を含んだ原料大豆。

Soybeans with impurities and inliers



選別後

夾雑物や粗悪大豆が取除かれた丸大豆。

Selected soybeans



脱皮後

脱皮された半われ大豆。

Husked and split soybeans



粉碎後

10~1000meshに粉碎された大豆粉。

Soybean powder (10~1000mesh)



グローブサイエンス株式会社
GLOBE SCIENCE INC.

URL : <http://www.globescience.co.jp>