

# Гидролизат горохового протеина

## ИСТОЧНИК СЫРЬЯ

Горох

## ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

Гороховый белок является наиболее перспективным растительным белком в пищевой промышленности в различных областях применения благодаря своей универсальности и низкому содержанию аллергенов (в частности, гороховый белок полностью не содержит лактозы, глютена и холестерина). Мы рекомендуем его для использования в соусах, мясных и колбасных изделиях из-за его технических свойств в качестве разглаживающего и взбивающего агента. Обычно используется в каждой рецептуре для замены питательных веществ животного происхождения.



## ТИПИЧНЫЙ АНАЛИЗ

Всего углеводов 5,0 %

Содержание белка  $\geq$  69 %

Гидролизаты изолята горохового протеина относятся к группе гидролизированных растительных белков (HVP) производства Costantino Food and Beverage Hydrolysates. Семейства HVP были разработаны Костантино на протяжении многих лет для оптимизации использования растительных белков в различных пищевых продуктах. Эта группа продуктов может выполнять как питательные функции, так и одновременно технические свойства. Чистота и прозрачность продуктов являются результатом постоянного улучшения выбора и оптимизации наилучшей цепочки поставок, а также стабильного и эффективного процесса.

Гидролизаты изолята горохового протеина являются результатом умения Костантино выбрать наилучший оптимизированный источник горохового протеина в сочетании с гидролизом, способным обеспечить оптимизированные характеристики с точки зрения структуры и, благодаря почти нейтральному вкусу, обеспечить питательный вклад. к рецептурам продуктов питания и напитков. Гидролизат изолята горохового протеина можно отфильтровать и сконцентрировать перед сушкой распылением, чтобы получить наилучшую прозрачность и очищенный продукт для этих целей. Гидролизат изолята горохового протеина особенно эффективен там, где требуется нормальное содержание белка. Он имеет низкий уровень гидролиза для улучшения молекулярно-массового распределения для этого применения.

## ХРАНЕНИЕ И СРОК ГОДНОСТИ

Гидролизаты гигроскопичны и могут поглощать запахи. Рекомендуются температура ниже 30°C, относительная влажность ниже 65% и среда без запаха. Избегайте прямых солнечных лучей. Срок годности: 2 года с даты изготовления в оригинальной герметичной упаковке в сухом месте, в идеале при температуре от 8 до 30°C.

## УПАКОВКА

Стандартная упаковка представляет собой картонную коробку весом 25 кг, которая содержит продукт во внутреннем полиэтиленовом пакете-вкладыше. Не используются скобы или металлические застёжки:

- Возможна индивидуальная упаковка
- Поставляется с сертификатом анализа

Алматы (7273)495-231  
Ангарск (3955)60-70-56  
Архангельск (8182)63-90-72  
Астрахань (8512)99-46-04  
Барнаул (3852)73-04-60  
Белгород (4722)40-23-64  
Благовещенск (4162)22-76-07  
Брянск (4832)59-03-52  
Владивосток (423)249-28-31  
Владикавказ (8672)28-90-48  
Владимир (4922)49-43-18  
Волгоград (844)278-03-48  
Вологда (8172)26-41-59  
Воронеж (473)204-51-73  
Екатеринбург (343)384-55-89

Россия +7(495)268-04-70

Иваново (4932)77-34-06  
Ижевск (3412)26-03-58  
Иркутск (395)279-98-46  
Казань (843)206-01-48  
Калининград (4012)72-03-81  
Калуга (4842)92-23-67  
Кемерово (3842)65-04-62  
Киров (8332)68-02-04  
Коломна (4966)23-41-49  
Кострома (4942)77-07-48  
Краснодар (861)203-40-90  
Красноярск (391)204-63-61  
Курск (4712)77-13-04  
Курган (3522)50-90-47  
Липецк (4742)52-20-81

Казахстан +7(7172)727-132

Магнитогорск (3519)55-03-13  
Москва (495)268-04-70  
Мурманск (8152)59-64-93  
Набережные Челны (8552)20-53-41  
Нижегород (831)429-08-12  
Новокузнецк (3843)20-46-81  
Новосибирск (383)227-86-73  
Омск (3812)21-46-40  
Орел (4862)44-53-42  
Оренбург (3532)37-68-04  
Пенза (8412)22-31-16  
Петрозаводск (8142)55-98-37  
Псков (8112)59-10-37  
Пермь (342)205-81-47

Киргизия +996(312)96-26-47

Ростов-на-Дону (863)308-18-15  
Рязань (4912)46-61-64  
Самара (846)206-03-16  
Саранск (8342)22-96-24  
Санкт-Петербург (812)309-46-40  
Саратов (845)249-38-78  
Севастополь (8692)22-31-93  
Симферополь (3652)67-13-56  
Смоленск (4812)29-41-54  
Сочи (862)225-72-31  
Ставрополь (8652)20-65-13  
Сургут (3462)77-98-35  
Сыктывкар (8212)25-95-17  
Тамбов (4752)50-40-97  
Тверь (4822)63-31-35

Тольятти (8482)63-91-07  
Томск (3822)98-41-53  
Тула (4872)33-79-87  
Тюмень (3452)66-21-18  
Ульяновск (8422)24-23-59  
Улан-Удэ (3012)59-97-51  
Уфа (347)229-48-12  
Хабаровск (4212)92-98-04  
Чебоксары (8352)28-53-07  
Челябинск (351)202-03-61  
Череповец (8202)49-02-64  
Чита (3022)38-34-83  
Якутск (4112)23-90-97  
Ярославль (4852)69-52-93