

ルビスコ・プロテイン・アイソレート

栄養素



PDCAAS (消化可能必須
アミノ酸スコア)1



クリーンラベル対応、他
に類を見ないサステナ



必須アミノ酸を網羅—ホ
エイより優れたアミノ
酸組成



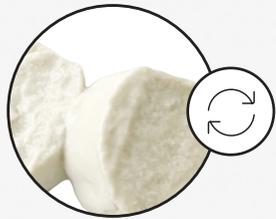
アレルギーフリー

機能的な利点



優れた乳化力よりクリーム感と
物性の安定を実現します

ニュートラルな風味とオフホワイト
色のため幅広く応用可能です



熱に強いゲル構造のため、結
着性、物性の硬さ、形状保持を
高めます



非常に優れた起泡性とエアレ
ーションを実現します



次世代のプロテイン。進化した機
能性。自然の力を解き放つ。



ルビスコプロテインは、低い温室効果ガス排出に加え、最高水準の栄養素、クリーンな味、優れた機能性を提供し、たんぱく質の新しい価値を再定義します

ルビスコプロテインにご興味ございましたら、以下までご連絡
ください: Rhys Denny / 営業・マーケティング統括責任者 (日本
窓口: 株式会社ラクト・ジャパン)

Rhys Denny // Head of Sales and Marketing
E: rhys.denny@leaffoods.com // M: +64 27 286 1003

ご使用の選択肢



ヨーグルトやその他乳製品

シンプルな処方にてクリーミーな食感と安定した物性を実現します

乳製品カテゴリーで初めて鉄分に関する栄養強調表示を可能にします。

高い乳化安定性により離水を低減し滑らかな食感を実現します

滑らかな食感と優れた風味の高たんぱくヨーグルトを実現します



たまご代替 (ベーカリー向けなど)

卵を使わずに同じような物性、保湿性、脂肪結合性を実現します

焼成において全卵を置き換え、風味・食感・膨化を維持します。

卵と比べて使用コストに優位性があります。同等の性能を発揮するために必要なたんぱく質量も卵より少なくて済みます



プラントミルク (バリスタなど)

フォームの量、安定性、ビジュアルを向上させます

ホット飲料と冷たい飲料の両方で高いフォーム量と安定性を実現します

プラントベースミルクのラテアート性を向上させます

ココとクリーミーな口当たりを実現します