



ポリアミンをはじめ15種類の健康成分を含む総合栄養素素材

PA酵母SC-1

日清ファルマの「PA酵母SC-1」は、長年の健康食品素材の研究から、ポリアミンなど15種類の栄養素を含み、その他に30種類の栄養素が確認されている健康素材として誕生しました。



■ 製品規格

下記以外の成分規格については別途弊社までご連絡ください。

試験項目	規格
性状	淡黄色～淡褐色の粉末
におい・味	独特の酵母臭、酵母特有の味
乾燥減量	7%以下 (1g、105°C、4時間)
ポリアミン	60mg/100g以上
一般生菌数	1×10 ³ CFU/g以下
大腸菌群	陰性 (/0.1g)

■ 栄養成分表示

栄養成分表示	
熱量	327kcal/100g
たんぱく質	52.6g/100g
脂質	5.4g/100g
炭水化物	33.9g/100g
食塩相当量	0.025g/100g

ポリアミン 75.7mg/100g
グルタチオン 1.48g/100g

特徴①

本素材には15種類の健康成分を含み、その中から特徴ある健康成分を規格化しております。

特徴②

本素材はたんぱく質と食物繊維で約85%を占め、たんぱく質のアミノ酸スコアは100、食物繊維の約38%はβグルカンであることが判っています。

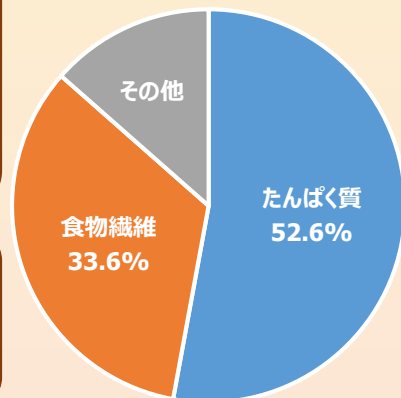
特徴③

本素材はアレルギーフリー※、BSE原料フリーの国内製造品です。また、ナトリウム・糖質・脂質等に配慮した製品開発にもお勧めです。 ※ 表示義務/推奨品目 (28品目)

特徴④

独特の酵母臭がありますが、配合を工夫することで風味や食感をそこなわない設計が可能です。

PA酵母SC-1の栄養成分



■ 賞味期限、表示等

賞味期限	製造後2年
保存方法	直射日光と高温多湿を避けて保存して下さい。
原材料	パン酵母

■ 包装仕様

10kg (ポリ袋、段ボール)

