

СПЕЦИФИКАЦИЯ: Концентрат подсолнечного белка (подсолнечный протеин)

Описание: концентрат подсолнечного белка является высокофункциональным растительным белком, полученным из подсолнечного шрота

Концентрат подсолнечного белка применяется в качестве сырья для:

- пищевой промышленности (консервная, мясная, рыбная, овощная, хлебопекарная, кондитерская и т.д.);
- спортивного питания (белковые коктейли, батончики, таблетирование);
- фармацевтической отрасли (БАДы, жиросжигающие комплексы);
- производства вегетарианских и других персонализированных продуктов питания.

Сертификат анализа:

Наименование показателя	Значение показателя
Органолептические показатели	
Форма	Мелкодисперсный порошок зеленого и светло-кремового цвета
Запах	Специфический, свойственный подсолнечному шроту без затхлого
Вкус	Специфический, свойственный данному набору компонентов
Размер	Средний размер частиц 20-25 мкм
Состав продукта в массовых долях и питательные свойства	
Сырой белок, % на а.с.в.	83,8
Массовая доля углеводов, %	5,5
Массовая доля жира, %	1,1
Кальций, %	0,32
Фосфор, %	0,41
Магний, %	0,30
Железо, %	0,05
Натрий, %	0,55
Калий, %	0,50
Содержание витамина Е, мг/ 100г	3,8
Содержание витамина В1, мг/ 100г	0,65
Содержание витамина В2, мг/ 100г	0,07
Содержание витамина В6, мг/ 100г	0,55
Содержание витамина В9, мг/ 100г	0,11
Зола, %	5
Сырые волокна, %, на а.с.в.	0,6
Другие безазотистые экстрактивные в-ва, %	0,30
Влажность, %	5,5
рН, ед. рН	6,5-7,5
Хлорогеновая кислота, %	0,94
Перевариваемость, %	91,1
Индекс растворимости, см3	6,0 (легко растворим)
Плотность, г/ см3	0,44
Энергетическая ценность	1532кДж/ 366

Аминокислотный профиль	
Threonin/ Треонин	2815
Valine/ Валин*	7099
Methionine/ Метионин	1958
Isoleucine/ Изолейцин*	9425
leucine/ Лейцин*	10894
Phenylalanine/ Фениланин	6610
Lysine/ Лизин	4774
Thryptophan/ Триптофан	1346
Asparagine/ Аспаргин**	8201
Serine/ Серин	2938
Glutamine/ Глютамин	15055
Prolin/ Пролин	3427
Glycin/ Глицин	5263
Alanine/ Аланин	3550
Cystine/ Цистин	2570
Tyrosine/ Тирозин	1958
Histidine/ Гистидин	4039
Arginine/ Аргинин	8078
*BCAA	27417
Всего незаменимых аминокислот	44920

Обоснование зелёного оттенка белка

Семена подсолнечника содержат в себе хлорогеновую кислоту, которая при взаимодействии с воздухом даёт зелёный оттенок. Что и служит натуральным красителем нашего подсолнечного белка, выделяющего его среди множества других протеинов.

Хлорогеновая кислота хлора не содержит. Название ее исходит от греческого “хлорос”, что означает светло-зеленый. Хлорогеновая кислота необходима организму для того, чтобы превратить жировые клетки в наиболее доступный для организма источник энергии.

Более того, хлорогеновая кислота обязательно должна поступать в организм, как стимулирующий фактор. В необходимых количествах она подбадривает наше тело, улучшает его защитные функции, нормализует работу внутренних органов, улучшает цвет лица и настроение.

Хлорогеновая кислота благотворно влияет на работу сердца, тонизирует сердечную мышцу, выравнивает давление, препятствует тромбозу и нормализует уровень сахара в крови. Она укрепляет мышцы и кости скелета, нормализует работу печени и препятствует старению организма. Обладает массой полезных свойств, среди которых можно выделить следующие:

- антибактериальное действие;
- противовоспалительное;
- противовирусное;
- антиоксидантное действие.