



Izolaty białka grochu

Składniki pochodzenia roślinnego

Składniki białkowe odgrywają znaczącą rolę w przemyśle spożywczym. Białka zwierzęce, takie jak: żelatyna, białko jaj i białka mleczne, są z powodzeniem stosowane w różnych preparatach spożywczych. Ze względu na popularność żywności pochodzenia roślinnego, dbałość o poprawę zrównoważonego rozwoju i potrzebę ograniczenia śladu węglowego przy produkcji żywności, zainteresowanie białkami roślinnymi szybko rośnie.



Empro® E 86 to główny przedstawiciel izolatów białka grochu i często pierwszy wybór wśród naszych klientów. **Empro® E 86 HV** to odmiana o wysokiej lepkości, opracowana specjalnie do produkcji teksturowanych białek. W ostatnich latach wprowadzono na rynek dwie nowe odmiany: **Empro® E 86 F30**, bardzo drobne białko grochu o wysokiej rozpuszczalności, które idealnie nadaje się do wzbogacania białka w alternatywnych napojach mlecznych lub serach wegańskich, oraz **Empro® E 86 LS**, które posiada niską zawartość sodu i wielkość cząstek o ulepszonej charakterystyce syropkości.

Charakterystyka izolatów białka grochu Empro®

- ✓ Skład roślinny
- ✓ Brak głównych alergenów pokarmowych
- ✓ Zawierają cenne aminokwasy, takie jak leucyna i lizyna
- ✓ Wysoka zawartość białka wynosząca minimum 84 %
- ✓ Kolor: jasnożółty
- ✓ Bez GMO
- ✓ Certyfikat koszerności i halal





Aplikacje Empro®

Analogi mięsa

Białko funkcjonalne dla produktów teksturowanych (TVP), źródło białka

Alternatywy mleka

Baza białkowa do napojów pochodzenia roślinnego (shakes), lody, sery

Snacki i batoniki

Źródło białka dla produktów ekstrudowanych, snacki i batony zbożowe

Pieczywo

Środek glazurujący, roślinna alternatywa dla jaj

Sosy emulgowane

Emulgator z czystą etykietą do sosów sałatkowych

Odżywki dla sportowców

Źródło białka dla preparatów proszkowych, batony

Portfolio izolatów białka grochu Empro®

	Empro® E 86	Empro® E 86 HV	Empro® E 86 F 30	Empro® E 86 LS
Typ	Standard	Wysoka lepkość	Drobne cząstki	Niskosodowy, lepsza sypkość
Lepkość	Niska	Wysoka	Wysoka	Średnia
Rozpuszczalność	Niska	Średnia	Wysoka	Średnia
Emulgowanie	Standardowe	Doskonałe	Dobre	Standardowe
Przykłady aplikacji	Snacki, pieczywo, odżywki dla sportowców	Teksturowane białka, analogi mięsa, sery wegańskie, snacki, dresingi do sałatek	Alternatywne napoje mleczne (shakes), sery i lody wegańskie	Teksturowane białka, analogi mięsa, snacki

Izolaty białka grochu Empro® są bogate w cenne aminokwasy, takie jak lizyna i leucyna, co czyni je idealnym wegańskim źródłem białka do podnoszenia białkowości żywności, a także w specjalistycznym żywieniu, np. dla sportowców.

Niezbędny aminokwas Zalecenie WHO

Essential amino acid profile

— Need 80 kg Bodyweight (g/kg)
— Per 50 g pea

