

味付提案 Seasoning

ドリンク

- ・ピーチ&ライチ
- ・メロン&キウイ
- ・バナナ&きな粉
- ・マンゴー&グレープフルーツ

スープ

- ・コンソメ
- ・豆乳担々
- ・しいたけ



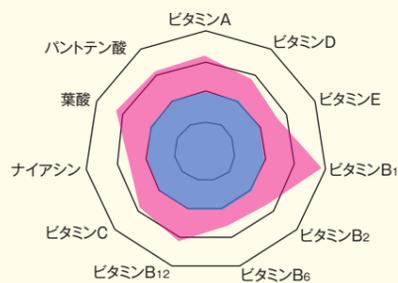
品目	1食目安量	処方栄養	品目	1食目安量	処方栄養
ビタミンA	256.70μg	402.10μg	葉酸	80.00μg	131.03μg
ビタミンD	1.80μg	2.63μg	パントテン酸	1.60mg	2.49mg
ビタミンE	2.10mg	2.73mg	亜鉛	2.93mg	17.25mg
ビタミンB1	0.40mg	0.76mg	カルシウム	226.67mg	228.58mg
ビタミンB2	0.47mg	0.62mg	マンガン	1.27mg	1.32mg
ビタミンB6	0.43mg	0.56mg	クロム	3.33μg	11.29μg
ビタミンB12	0.80μg	1.25μg	モリブデン	8.33μg	9.40μg
ビタミンC	33.33mg	47.71mg	マグネシウム	106.67mg	157.35mg

ビタミン・ミネラル・アミノ酸、1食必須摂取量

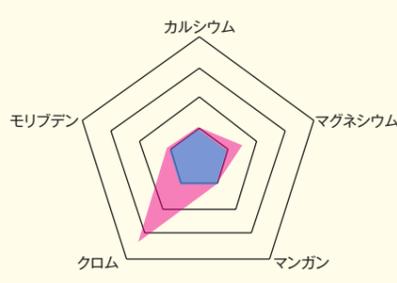
※処方内容: 酵母プロテイン、ビタミンミックス、ミネラルミックス、カルシウム、カリウム、(パリンのみ不足)

■ 置き換え処方 ■ 1食分必須摂取量

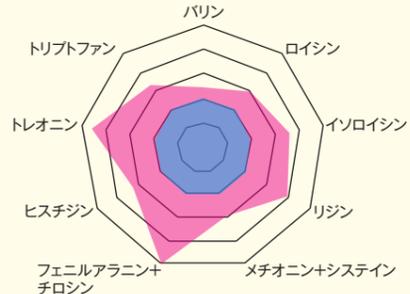
【ビタミン】



【ミネラル】



【アミノ酸】



品目	1食目安量	処方栄養	品目	1食目安量	処方栄養
パリン	514.8mg	639.1mg	フェニルアラニン+チロシン	495.0mg	1235.3mg
ロイシン	772.8mg	1152.5mg	ヒスチジン	198.0mg	324.9mg
イソロイシン	396.0mg	718.0mg	トレオニン	297.0mg	682.4mg
リジン	594.0mg	1185.4mg	トリプトファン	79.2mg	130.4mg
メチオニン+システイン	297.0mg	435.9mg			

Nakahara

株式会社中原
〒336-0022 埼玉県さいたま市南区白幡3-12-16 中原ビル
TEL:048-710-8877 FAX:048-710-8878
URL: <http://www.nakahara2001.co.jp>

この資料は社内研修用資料として作成いたしました。販売促進として消費者への配布のほか、資料内の記述の別途転用はお止めください。(株)中原

酵母プロテイン

YEAST PROTEIN



たんぱく質
高含有

食物繊維
含有

地球環境に
優しい原料

アレルゲン
フリー

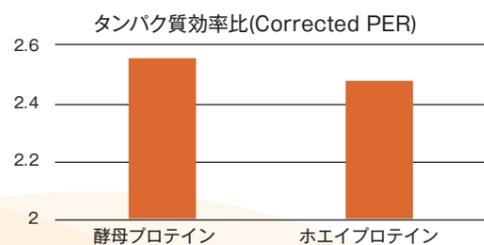
アミノ酸
スコア100

酵母プロテイン

パン酵母(*S. Cerevisiae*)から抽出された地球に優しい原料で、環境に負荷を与えない高タンパク質源です。地球を守ることは、私たちの未来に繋がります。近い将来、消費者は肉やその他の動物製品の消費を減らし、環境と健康により食物を選択するようになると考えられます。酵母プロテインは体に必要なすべてのアミノ酸を含有する非動物・非植物の新しい供給源で、動物性タンパク質と大豆タンパク質のユニークな代替品となります。

高いタンパク質効率比

タンパク質効率比(Corrected PER):食事タンパク質の栄養価を判定する生物学的方法の一つ。食べたタンパク質1gあたり何g体重が増加した数値で、カゼインの数値を基準とした比率です。酵母プロテインの効率比はホエイプロテインより高いです。



栄養素組成の比較

タンパク質の含有量は高く、食物繊維も豊富なので、腸管の健康に良く腸内細菌叢の正常化に役立つと考えられます。

成分	酵母プロテイン	ホエイプロテイン	大豆プロテイン
タンパク質(乾燥物換算)	80%	80%	65%
脂肪	5%	5.6%	1.7%
灰分	5%	4%	5.4%
食物繊維	3%	0%	20.9%

※栄養素組成はロットによりバラつきがございます。※ホエイプロテイン・大豆プロテインは濃縮物としての計算

ゆるやかな消化吸収速度

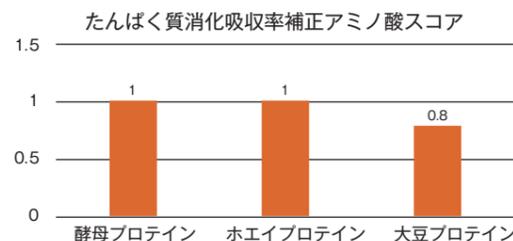
酵母プロテインの消化はホエイプロテイン、大豆プロテインより遅く、そのため、血中のアミノ酸の濃度を長時間に維持できるので、効果が持続するという特徴があると考えられます。食事量を減らす、または運動後の際に、筋肉分解を抑制し、満腹感を高め、ダイエット中の方にもおすすめです。



ST0:胃で消化の始まり ST end:胃で消化の終わり SI 30:小腸で消化の始まりから30分間後 SI end:小腸で消化の終わり

高いタンパク質消化吸収率

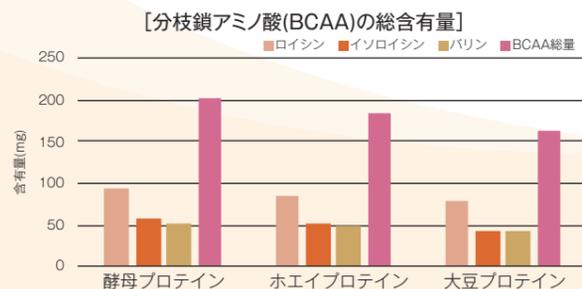
たんぱく質消化吸収率補正アミノ酸スコア法(PDCAAS)*という方法で品質を評価したところ、酵母プロテインのスコアはホエイプロテインと同等であり、大豆プロテインより高いことがわかりました。



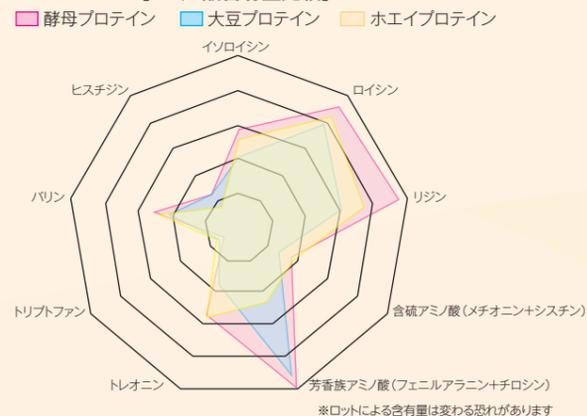
*たんぱく質消化吸収率補正アミノ酸スコア法(PDCAAS):従来のアミノ酸スコアに消化吸収率を加えたもので、たんぱく質の品質を評価する最新の方法。国際的に妥当とされるもので、指数は1.0が最高値です。

BCAAの高い総含有量

分枝鎖アミノ酸(BCAA)の含有量は、ホエイプロテインおよび大豆プロテインより高く、筋肉の合成に役立ちます。



[アミノ酸含有量比較]



酵母プロテイン・アミノ酸スコア*

アミノ酸	2007年評定パターン (2007FAO/WHO/UNU)	mg/gプロテイン (メーカー分析値)	アミノ酸スコア
イソロイシン	30	57.44	191.47
ロイシン	59	92.2	156.27
リジン	45	94.83	210.73
含硫アミノ酸(メチオニン+システチン)	22	34.87	158.50
芳香族アミノ酸(フェニルアラニン+チロシン)	38	98.82	260.05
トレオニン	23	54.59	237.35
トリプトファン	6	10.43	173.83
バリン	39	51.13	131.10
ヒスチジン	15	25.99	173.27
酵母プロテインアミノ酸スコア			100

タンパク質:76g/100g原料 窒素:12.16g/100g原料

*アミノ酸スコア:たんぱく質の質を評価する数値で、指数は100が最高値。体内でつくることができない必須アミノ酸が、どのくらいバランスよく含まれているかを示します。数値が高ければ、人体に提供できる必須アミノ酸の種類は多いです。つまり、品質が良いです。

規格

品名	酵母プロテイン(80)
プロテイン(乾燥物換算)	80%
性状	淡黄色、酵母特有な味、匂い
灰分	<5%
乾燥減量	<8%
一般生菌数	<10000個/g
大腸菌群	陰性
カビ数・酵母数	<100個/g

臨床実験(進行中)

・酵母プロテインの摂取による筋肉の増加

前臨床試験(進行中)

・酵母タンパク質の栄養評価
・腸内フローラの調節とサルコペニアの予防

- 遺伝子組み換えなし
- 農薬不使用
- 抗生物質不使用
- ホルモン残留なし
- 動物による感染症リスクなし

原材料表示

・酵母プロテイン濃縮物、あるいは酵母エキス末

持続可能で、地球環境に優しい原料

製造工程における消費エネルギー量が低いため、動物・植物由来のプロテインと比較して省エネです。酵母発酵に必要な栄養分は、サトウキビ糖およびビート糖ですが、酵母プロテインの産業廃水は、サトウキビとビートの栽培の際に有機肥料として使えます。製造過程で発生する二酸化炭素排出量と水の使用量は、動物および植物プロテインと比較して少ないです。

由来	二酸化炭素の排出量	水の使用量	必要な土地面積
酵母生産	1倍	1倍	1倍
大豆栽培	1倍	10倍	10倍
牛飼養	20倍	200倍	100倍