



K-I-Tech International Co., Ltd.

Preside Ochano-mizu bldg. #801,
2-3 Kanda Surugadai 4-chome, Chiyoda-ku, Tokyo, Japan

The Solae
Company

粉末大豆繊維

FiberSoy SA

ファイバーソイ SA

粉末大豆繊維「ファイバーソイ SA」は、大豆から抽出された 100% ナチュラルな大豆繊維です。世界市場での大手大豆加工企業・「The Solae (ソレイ) 社」(本社：米国)の最新鋭の大豆加工工場において、独自に開発した特殊な製造方法により、選別された大豆から油脂、蛋白質、その他の成分が注意深く分離され、さらに新開発の乾燥装置により水分を 12% 以下まで乾燥されて、この粉末大豆繊維「ファイバーソイ SA」は出来上がります。

粉末大豆繊維「ファイバーソイ SA」の大きな特徴は「高吸水性」です。「ファイバーソイ SA」は、水に触れた瞬間に膨潤を開始し、多量の水分をその内部に保持する事が出来ます。この保水作用は物理的なもの(大豆組織の空隙に水を保持する)であり、ゲルを作る事なく、このような大量の水を保持出来る天然物質は他に類を見ません。

そのため、この保水力は pH、食塩濃度、いろいろな金属イオンの存在、等には影響されず、また加熱、冷凍でも離水する事はありません。吸水後はゲルとはならず、べた付きませんので、いろいろな用途に幅広く使用することが出来ます。



粉末大豆繊維「ファイバーソイ SA」

品 名	性状	製品の特徴	包 装
ファイバーソイ SA	粉末	大豆由来の食物繊維を多量に含む粉末製品 アイボリー色の粉末。高吸水性。 非遺伝子組換え大豆を原料として使用(分別) 残留農薬基準をクリアしています 原産国： アメリカ合衆国	20kg クラフト紙袋 (3層クラフト紙) 日本語+英文ラベル

遺伝子組換え大豆の使用について。

本製品は、「ソレイ社」が実施する原料大豆の IP ハンドリング(分別流通)により分別された非遺伝子組換え大豆(Non-GM 大豆)のみを原料として使用し、それにより「ソレイ社」は、遺伝子組換え大豆の混入率 0.9 % 以下を保証しております(欧州基準に適合)。

「ソレイ社」の大豆 IP ハンドリング保証書、GM-大豆の混入に関する分析証明書(外部分析機関発行)、流通証明書などの詳細につきましてはお問い合わせください。

アレルギー表示について。

本品は大豆を原料とする製品です。従って、本品をご使用の場合には、アレルギー物質を含む原材料として「大豆」を含有する、との表示が必要です。詳細につきましてはお問い合わせください。

販売代理店

輸入/販売元 K. I. テック インターナショナル株式会社
東京都千代田区神田駿河台 4-2-3 プリザイド御茶ノ水 801
HomePage : <http://www.kitech-int.co.jp>
e-mail : koji_ito@kitech-int.co.jp

「ファイバーソイ SA」の用途例

「ファイバーソイ SA」の高吸水性を生かして次のような用途が考えられます。

－バター（テンブラの衣）の食感改良

・配合例： バター配合において、小麦粉の 0.5 - 5.0 % の「ファイバーソイ SA」を添加します。
揚げ立ての時に、衣のサクさが向上します。また、6～8時間経過した後もサクさが持続します。
「ファイバーソイ SA」が水を吸収し、バターの粘度が上昇しますので、加水を増やして粘度を調節して下さい。

－ギョウザ、中華まんじゅう、ハンバーグ等の離水（ドリップ）防止

ギョウザ等にする野菜の水分除去工程の削減、歩留まり向上、食感改良等、ハンバーグ等解凍時の離水防止、その他、配合量は、使用する対象物にどの程度の水分が含まれているかにより異なりますが、通常は「ファイバーソイ SA」を 1.0 - 5.0 % 程度で使いください。

－粉末の固化（ケーキング）防止

果物や野菜の乾燥品や砂糖を多く含む粉末製品のように、水分を吸収しやすく、固まりやすい物へ添加することにより固化を防止します。全体量の 0.3 - 4.0 % 程度の「ファイバーソイ SA」を均一に混合してください。

－食品の吸水改良剤

パン生地や水練り製品、畜肉製品等に「ファイバーソイ SA」を 0.5 - 3.0 % 程度添加することにより、吸水量が増加し、歩留まり向上、食感改良等の効果が期待出来ます。

－うどん、パスタ等のめん類

麺類、うどん等に「ファイバーソイ SA」を 0.5 - 1.0% 添加し、加水量を増やして調整します。
その結果： ・色が白くなる ・茹で時間が短くなる ・溶出が少なくなる、等が改良されますが、欠点としては
・麺の粘弾性がやや劣化する、等が観察されます。

－食物繊維の供給源

「ファイバーソイ SA」は食物繊維を 60% 以上含有していますので、繊維の増強成分として最適です。
また粉末であるため混合しやすく、健康食品や菓子、飲料など、いろいろな用途に幅広くご使用する事が出来ます。

規 格

ファイバーソイ SA

製品概要	大豆から抽出された粉末製品、食物繊維を多量に含有する、非遺伝子組換え大豆を使用（分別）	
性 状	アイボリー色の粉末	
原産国	アメリカ合衆国	
原材料	脱脂大豆 100%	（起源原料： 大豆）
水 分	max. 12.0 %	重量乾燥法
食物繊維	min. 60.0 %	AOAC 法
蛋白質	max. 25.0 %	ケールダール法
脂肪分	max. 2.0 %	溶剤抽出法
一般生菌数	max. 30,000 n/g	
酵母／カビ	max. 500 n/g	
大腸菌群	検出せず n/g	
サルモネラ	検出せず n/25g	
添加物／保存料	無添加	*加工助剤は使用しています。
賞味期間	製造日より24ヶ月（未開封時）	