

Inactive Dry Brewery Yeast 乾燥ビール酵母

リトアニアで製造されたビール醸造後、ろ過された酵母を乾燥しています。時間をかけて醸造を行うことにより、酵母自体に天然のアミノ酸、たんぱく質、ビタミン等が豊富に含まれています。

※ 本製品は、乾燥工程の特性上、酵母が凝集したものが混入することがございますが、品質上の問題はございません。

規 格

製 品 規 格	外 観	吸湿性のある粉末
	色 調	淡褐色～褐色
	たんぱく質	41 % 以上
	水 分	8 % 以下
	灰 分	6 % 以下

微 生 物 規 格	一般生菌数	3,000 /g 以下
	大腸菌群	陰性 /g
	サルモネラ菌	陰性 /25g

重 金 属	鉛	3 mg/kg 以下
	ヒ素	1 mg/kg 以下
	カドミウム	1 mg/kg 以下
	水銀	0.1 mg/kg 以下

原 材 料	乾燥酵母(不活性) <i>Saccharomyces Cerevisiae</i>
-------	--

包 装 形 態	<ul style="list-style-type: none"> • 25kg入り クラフト袋 (内装: ポリエチレン袋) • 500kg ポリプロピレン袋 • 1,000kg ポリプロピレン袋
---------	--

賞 味 期 限	製造日より24ヵ月
---------	-----------

原 産 国	リトアニア
-------	-------

保 管 条 件	湿気を避け冷暗所保管
---------	------------

メーカ-参考値

アミノ酸含有量 [単位: g/kg]	
リシン(リジン)	27.52
メチオニン	11.91
スレオニン(トレオニン)	19.49
ロイシン	26.48
イソロイシン	18.40
バリン	22.33
ヒスチジン	13.31
アルギニン	19.08
セリン	21.62
アラニン	29.45
フェニルアラニン	16.94
チロシン	13.10
グリシン	20.80
アスパラギン酸	36.37
グルタミン酸	61.77
プロリン	19.72

ビタミン含有量 [単位: mg/100g]	
ビタミンB1	3.45 ~ 10.00
ビタミンB2	0.65 ~ 4.00
ビタミンB3	13.0 ~ 40.00
ビタミンB5	10.80 ~ 18.00
ビタミンB6	0.50 ~ 1.53
ビタミンB7	0.140 ~ 0.142
ビタミンB9	2.00 ~ 3.17