

ProSaf⁶³² 倍赛福

产品描述

倍赛福ProSaf® 632是由精心筛选的特定酿酒酵母菌(高品质面包酵母)经特定自溶工艺参数生产的酿酒酵母提取物,可作为功能性蛋白原料或战略性优化配方过程中替代部分动物源性蛋白使用,动物消化率高、诱食性好、富含必需氨基酸和谷氨酸类风味性氨基酸。

产品组成

营养成分

粗蛋白	≥ 63%
粗灰分	≤ 10%
水分	≤ 6%

微生物指标

沙门氏菌(25克)	不得检出
-----------	------

物理性状

颜色	浅米黄色
气味	酵母特有的香味
外观	粉末状

产品包装和贮存

包装规格: 20千克牛皮纸袋(内附PE膜)

保质期: 在原包装袋中可保存2年

贮存: 存放于通风、干燥处,避免阳光直射,常温保存,开封后请及时用完或扎紧封口

氨基酸分析

主要氨基酸组成(%)

赖氨酸(Lys)	4.3
蛋氨酸(Met)	0.8
半胱氨酸(Cys)	0.6
苏氨酸(Thr)	2.6
色氨酸(Trp)	0.7
缬氨酸(Val)	3.2
精氨酸(Arg)	2.9
组氨酸(His)	1.2
异亮氨酸(Ile)	2.7
亮氨酸(Leu)	3.8
苯丙氨酸(Phe)	2.3
天冬氨酸(Asp)	5.9
谷氨酸(Glu)	10.9
甘氨酸(Gly)	2.6
丝氨酸(Ser)	2.6
丙氨酸(Ale)	5.0
脯氨酸(Pro)	2.9
酪氨酸(Tyr)	1.7

氨基酸回肠消化率(以猪为标准)

赖氨酸(Lys)	90%
蛋氨酸(Met)	93%
苏氨酸(Thr)	62%

以上数据仅供参考

Phileo - 乐斯福动物营养与健康

上海市徐汇区龙漕路299号天华信息科技园南区2B三楼
电话: 021-6115 2788-106

www.phileo-lesaffre.cn



ProSaf⁶³² 倍赛福

营养数据表

干物质 (DM)	96.1 %
水分	3.9 %
粗蛋白	63 %
脂肪	<1 %
粗灰分	7.3 %
总能	20.8 kJ/g DM
	4.97 Mkal/kg DM
淀粉	<0.5 %
粗纤维	<1 %
酸性洗涤纤维 (ADF)	<0.5 %
中性洗涤纤维 (NDF)	0.6 %

%: g/100g of product

主要氨基酸组成(%)

赖氨酸 (Lys)	4.3
蛋氨酸 (Met)	0.8
半胱氨酸 (Cys)	0.6
苏氨酸 (Thr)	2.6
色氨酸 (Trp)	0.7
缬氨酸 (Val)	3.2
精氨酸 (Arg)	2.9
组氨酸 (His)	1.2
异亮氨酸 (Ile)	2.7
亮氨酸 (Leu)	3.8
苯丙氨酸 (Phe)	2.3
天冬氨酸 (Asp)	5.9
谷氨酸 (Glu)	10.9
甘氨酸 (Gly)	2.6
丝氨酸 (Ser)	2.6
丙氨酸 (Ale)	5.0
脯氨酸 (Pro)	2.9
酪氨酸 (Tyr)	1.7

%: g/100g of product

主要矿物质

钙	760 mg/kg
磷	12880 mg/kg
钠	2720 mg/kg
钾	24700 mg/kg
镁	1400 mg/kg
锌	300 mg/kg
锰	7 mg/kg
铁	74 mg/kg
铜	<5 mg/kg

for 1kg of product

游离氨基酸组成(%)

赖氨酸 (Lys)	1.0
蛋氨酸 (Met)	0.7
半胱氨酸 (Cys)	0.02
苏氨酸 (Thr)	0.9
色氨酸 (Trp)	0.3
缬氨酸 (Val)	1.6
精氨酸 (Arg)	1.3
组氨酸 (His)	0.2
异亮氨酸 (Ile)	1.4
亮氨酸 (Leu)	2.6
苯丙氨酸 (Phe)	1.6
天冬氨酸 (Asp)	1.6
谷氨酸 (Glu)	5.5
甘氨酸 (Gly)	0.5
丝氨酸 (Ser)	1.0
丙氨酸 (Ale)	3.4
脯氨酸 (Pro)	1.3
酪氨酸 (Tyr)	1.3

%: g/100g of product

