

보다 더 풍부한 영양 밸런스를 제공합니다.

VITESSENCE® plant protein concentrates

최근 식품업계는 알레르기를 유발할 수 있는 계란이나 유제품 대신 합리적인 가격으로 단백질을 강화할 수 있는 원료를 찾고 있습니다. 또한, 'non-GMO', '글루텐 프리', '환경을 생각하는 지속가능한 원료', '채식주의자를 위한' 컨셉으로 제품을 차별화하고 있습니다. 혹시 이러한 니즈를 가지고 계신다면, 인그리디언이 도와드리겠습니다.

인그리디언은 소재 솔루션을 공급하는 글로벌 식품 선도기업으로, 다양한 원료와 맛, 식감에 대한 전문적인 응용 지식을 활용하여 제품이 신속하고 성공적으로 시장에 진출할 수 있도록 도와드립니다.

VITESSENCE® 단백질 콘센트레이트 제품군은 완두콩(pea), 렌틸(lentil)과 누에콩(faba bean) 원료로 구성되어 있습니다.

- VITESSENCE Pulse 1550 protein : 완두콩 단백질 콘센트레이트 (단백질 함량 : 55%)
- VITESSENCE Pulse 2550 protein : 렌틸 단백질 콘센트레이트 (단백질 함량 : 55%)
- VITESSENCE Pulse 3600 protein : 누에콩 단백질 콘센트레이트 (단백질 함량 : 60%)

식물성 농축 단백질 원료는 제품이 입 안에서 부드럽게 느껴지게 하는 식감 구현에 도움을 줍니다.

또, 글루텐 성분이 없어 '글루텐 프리' 식품의 영양 성분 강화에 완벽한 솔루션입니다.

INGREDION CAN DO MORE

식물성 단백질 원료가 자연스럽게 제품에 적용될 수 있도록 차별화된 역량으로 도와드리겠습니다.

최고의 역량을 지닌 관능평가, CULINOLOGY®, 기술지원 팀과 함께 빠르게 제품을 개발하여 시장에 진출할 수 있도록 지원해 드리겠습니다.

- HOMECRAFT pulse flour, VITESSENCE pulse protein과 함께 소비자의 니즈를 충족할 수 있는 제품 개발을 도와드립니다.
- 보다 자세한 자료를 원하신다면 인그리디언의 영업 담당자에게 연락주시기 바랍니다.

CULINOLOGY is a registered trademark of the Research Chefs Association. Used with permission.

The information described above is offered solely for your consideration, investigation and independent verification. It is up to you to decide whether and how to use this information. Ingredion Incorporated and the Ingredion group of companies make no warranty about the accuracy or completeness of the information contained above or the suitability of any of their products for your specific intended use. Furthermore, all express or implied warranties of noninfringement, merchantability or fitness for a particular purpose are hereby disclaimed. Ingredion Incorporated and its affiliates assume no responsibility for any liability or damages arising out of or relating to any of the foregoing.

The INGREDION, INGREDION IDEA LABS, HOMECRAFT AND VITESSENCE marks and logos are trademarks of the Ingredion group of companies. All rights reserved. All contents copyright ©2020



FUNCTIONAL BENEFITS IN MANY APPLICATIONS

인그리디언의 식물성 단백질 콘센트레이트 제품은 아래의 다양한 적용분야에 이점을 제공합니다

- 베이커리
- 과자
- 시리얼/에너지 바
- 스프
- 면류/파스타
- 음료류
- 대체육
- 소스 및 드레싱
- 단백질 및 건강기능 보충제
- 유제품/대체 유제품

VITESSENCE® 단백질 콘센트레이트는 계란 및 유제품을 대체할 수 있습니다.



Ingredion®

Ingredion Korea Incorporated 14th floor,
Bojeon Building 725, Eonju-ro, Gangnam-gu,
Seoul, 06050, Korea
T: 1566-7847