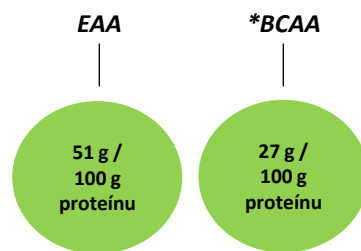
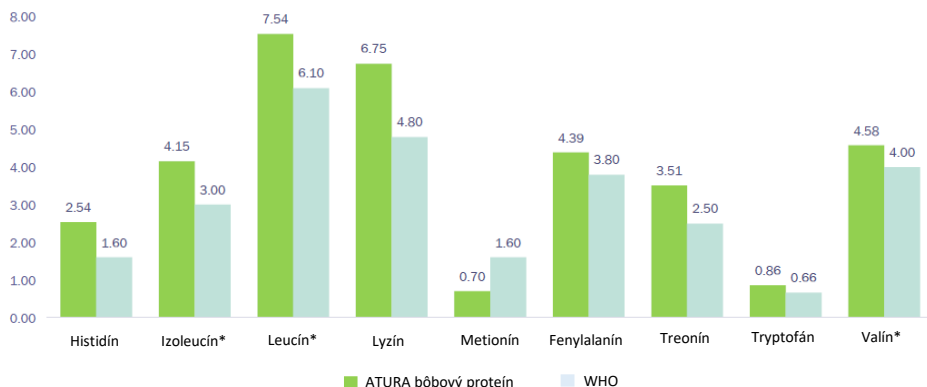


## ATURA BÔBOVÝ PROTEÍN

- obsah bielkovín: **55-60%**
- pôvod: Bôb záhradný (*Vicia faba*)
- pôvod suroviny: Veľká Británia
  - výroba: Veľká Británia
- Kosher & Halal, GMO-free, bez alergénov
- nízky obsah nasýtených tukov (< 1%)
- nízky obsah jednoduchých cukrov ( $\pm 3,8\%$ )
  - vysoký obsah vlákniny ( $\pm 12\%$ )
  - dobrý aminokyselinový profil
  - 100% prírodný

### Esenciálne aminokyseliny (g/100 g) – ATURA bôbový proteín vs. hodnoty WHO AAS (aminokyselinové skóre) = 94% denného príjmu EAA podľa WHO



### Funkčné vlastnosti ATURA bôbového proteínu

Farba	Dispergovateľnosť	Väznosť vody	Tvorba gélu	Emulzifikačné vlastnosti
bledo-hnedá	tvorba stabilných disperzií	tvorba riedkej konzistencie	tvorba hustejšieho gélu	dobrá roztierateľnosť

Tvorba stabilných disperzií vo vode a dobré emulzifikačné vlastnosti.

### Minerálny a vitamínový profil

	Typické hodnoty	g / 100 g	NRV* (g)	% NRV na 100 g
Železo	80,8 mg/kg	0,008	0,014	57%
Horčík	2,92 g/kg	0,292	0,375	78%
Draslík	22,7 g/kg	2,27	2	113%
Zinok	81,2 mg/kg	0,008	0,01	80%
Kyselina listová	1,66 mg/kg	166 µg	200 µg	83%

\*NRV = Nutrient Reference Value / Referenčná hodnota živín.

### Aplikácie a využitie

- mäsové a mliečne analógy pre vegetariánov a vegánov
- pekárske výrobky, raňajkové cereálie...
- hotové jedlá a prílohy (pizza...)
- proteínové prípravky / športová výživa / nápoje, smoothie

### Produkty s obsahom ATURA bôbového proteínu (2020)

