

ご利用目的に応じた最適な ペプトンをご提案いたします



×



豊かな食文化をクリエイト
オルガノフードテック株式会社

オルガノテクニー社はフランスにあるペプトンの世界的な製造販売企業です

Products

各種、植物性・動物性ペプトンの取り扱いが御座います



SOY



WHEAT



POTATO



PEA



CASEIN



GUAR



RICE



BROADBEAN



MALT



MEAT

Quality

厳格な規制に準拠し、各種認証証明を取得しております



ISO 9001 & ISO 22000



GMO FREE



HALAL



KOSHER
PRODUCT
KOSHER



COA



欧州薬局法

Animal
Free (一部)

動物性原料不使用

Allergen
Free (一部)

アレルギー不使用

Non-BSE

BSE-FREE

当社及び当社親会社であるオルガノ(株)はOrganoTechnie S.A.Sとは一切資本関係は御座いません

Peptone

タンパク質を加水分解して得られるアミノ酸および低分子量のペプチドの混合物

Proteins

+

Enzymes



植物性

ソイ コムギ エンドウ
ライス グアー ライス
ソラマメ モルト



動物性

カゼイン ミート ゼラチン

植物性/動物性



パパン
パンクレアチン
ペプシン

バイオテック

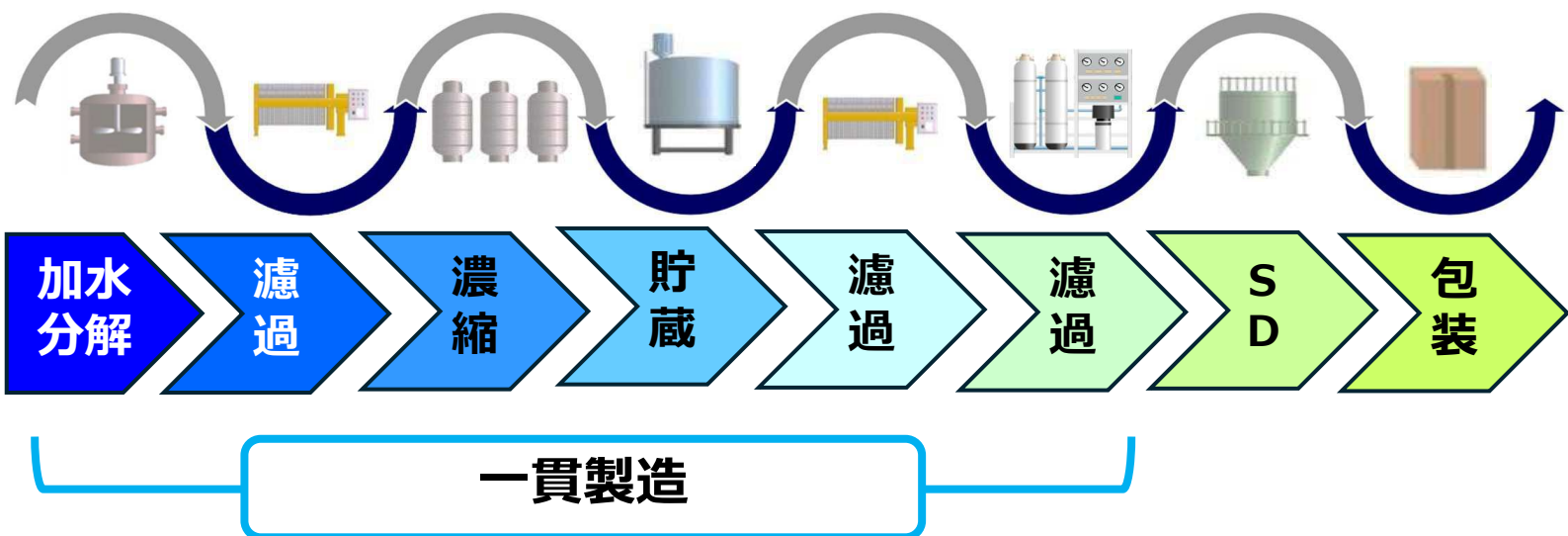


微生物プロテアーゼ

Peptones

Process

オルガノテクニー社では液体ペプトンまでを一貫製造



- ✓ 貯蔵工程：温度と時間をコントロール 4℃ 1~7日
- ✓ 濾過工程：純度に応じて追加が可能
限外濾過(UF膜)、ナノ濾過(NF膜)
- ✓ 噴霧乾燥：固形分30~50%をスプレードライ 水分8%以下