

멍빈프로틴 MBP

멍빈프로틴
Mung
Bean
Protein은

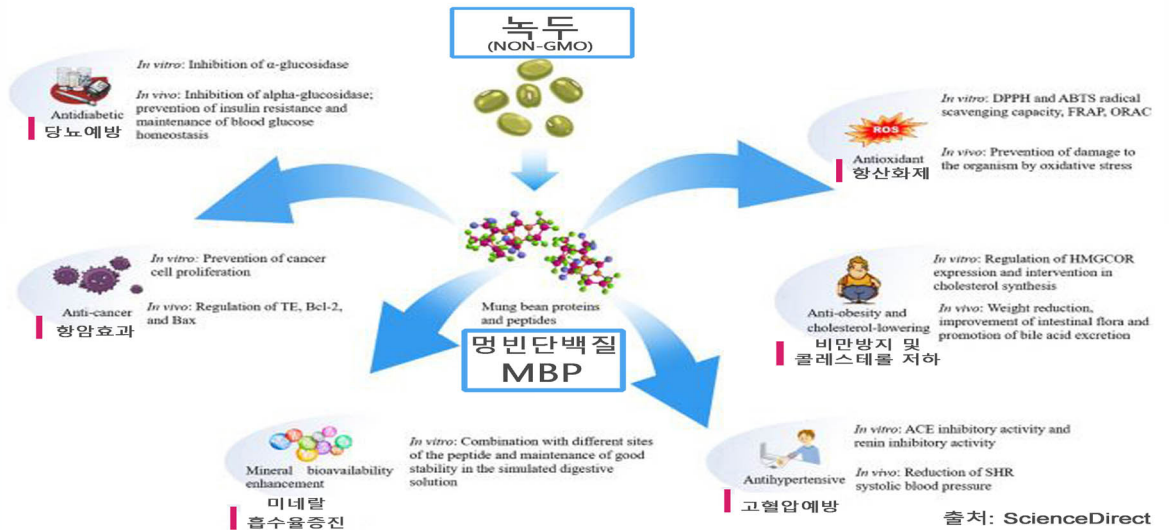
MBP란 무엇인가?

녹두에서 추출한 가수분해 단백질 펩타이드입니다. Non-GMO 녹두로부터 효소 과정을 통해 단백질은 펩타이드라고 알려진 소분자 아미노산 사슬로 분해되며, 이는 소화 및 흡수가 더 쉽습니다. 이런 효소 가수분해 공법은 녹두의 영양 밀도를 보존하는 동시에 생체 기능을 향상시킵니다.

MBP
건강상의
여러 이점

1. **풍부한 필수 아미노산** : 녹두 단백질 펩타이드는 인체가 스스로 생산할 수 없는 필수 아미노산을 제공합니다.
2. **높은 소화성** : 녹두 단백질 펩타이드는 소화 흡수성을 향상시켜 신체가 영양소를 효율적으로 흡수하고 활용할 수 있도록 보장합니다.
3. **알레르기 유발 없음** : 대두에서 나타나는 알레르기 유발 물질이 없기 때문에 MBP는 식이 민감성이 있는 사람들에게 안전한 선택입니다.

MBP
효과



MBP
멍빈프로틴
섭취 방법

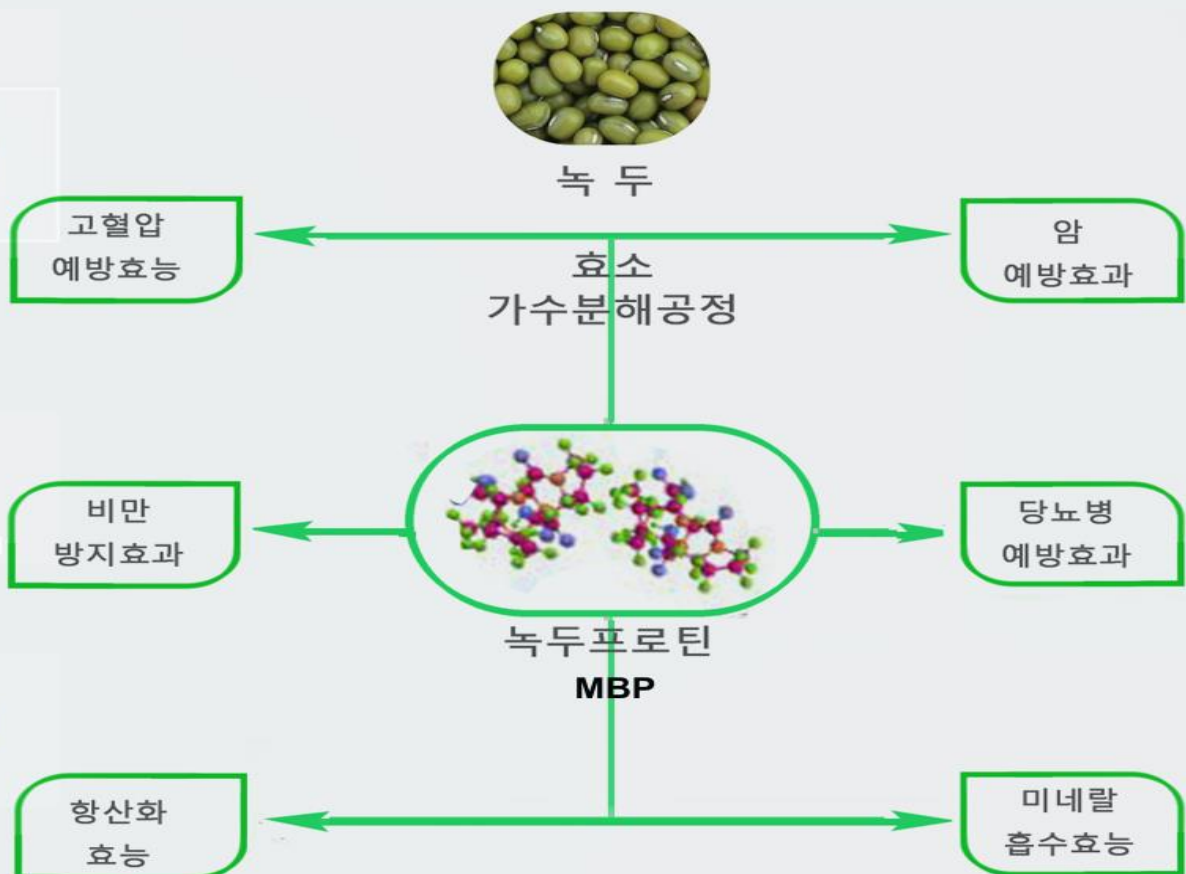
1. MBP를 체온과 비슷한 온도로 데운 우유에 녹여서 섭취하세요.
2. 단백질이 가득한 아침 식사를 위해 스무디에 섞어 드세요.
3. 머핀이나 팬케이크와 같은 구운 식품에 첨가하면 영양가가 높아집니다.
4. 수프나 소스에 섞어 섭취하면 단백질 함량을 높일 수 있습니다.
5. 간편한 간식으로 집에서 만든 단백질 바나, 에너지 바에 넣어 드세요.

멍빈프로틴 MBP

MBP 멍빈프로틴 특 장 점

1. 저자극성 및 포괄적: 대두 단백질과 달리 녹두 펩타이드는 알레르기 유발 물질이 없어 글루텐 불내증, 락토오스 민감성 또는 대두 알레르기가 있는 사람들을 포함한 광범위한 소비자가 이용할 수 있습니다.
2. 다재 다능한 기능성: 녹두 단백질 펩타이드는 맛이 부드럽고 용해성이 뛰어나 다양한 식품 및 음료 분야에 이용하는 성분입니다.

Mung Bean Protein Peptide -MBP-



출처: ScienceDirect
논문 : [Click Here](#)