Creative Enzymes®

乳製品加工用の濃縮食品グレードのラクターゼパウダー

Cat. No. DAI-1212

Lot. No. (See product label)

はじめに

□明	アスペルギルス・オリゼーの制御発酵によって製造された濃縮食品グレードのラクターゼパウダー。
用途	乳製品の脂肪と油の処理
別名	ラクターゼ; ラクターゼパウダー; 食品グレードの濃縮ラクターゼパウダー; 乳製品; 乳製品加工; アスペルギルス・オリゼ; ラクターゼパウダー; 乳製品加工酵素; 乳製品加工用の食品グレードの濃縮ラクターゼパウダー; DAI-1212

製品情報

由来	アスペルギルス・オリゼー
外□	問い合わせる
***CAS*登□番号**	9031-11-2

使用法とパッケージング

包装	25kg/紙バレル（粉末形）、30kg/ポリエステルバレル（液体形）。