Creative Enzymes®

パン用αアミラーゼ

Cat. No. GRAIN-2513

Lot. No. (See product label)

はじめに

□明	パン改良剤やベーカリーミックスの成分として使用されるアルファアミラーゼで、製粉所における小麦粉の自然なアルファアミラーゼ活性を補完し標準化するために使用されます。パン用小麦粉に加えると、マルトースやデキストリンが発酵、焼成量、クラム構造、柔らかさを改善します。
用途	穀物処理
別名	アルファアミラーゼ; パン用アルファアミラーゼ; 穀物処理; アルファアミラーゼ; パン; パン用アルファアミラーゼ; GRAIN-2513

製品情報

外□	粉末または液体
CAS登□番号	9000-90-2

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）。