Creative Enzymes®

柔軟化のためのヘミセルラーゼ

Cat. No. GRAIN-2514

Lot. No. (See product label)

はじめに

□明	小麦粉のペントサンに作用して、パン生地やバッターの柔らかさを□し、粘度を低下させるヘミセルラーゼ（ペントサナーゼ）活性を含んでいます。
用途	穀物処理
別名	柔軟化のためのヘミセルラーゼ；穀物処理酵素；ヘミセルラーゼ；柔軟化；柔軟化のためのヘミセルラーゼ；GRAIN-2514

製品情報

外□	粉末または液体
CAS登□番号	9025-56-3

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）。