

## 乳製品の風味を高めるための酵素ブレンド

Cat. No. DAI-1214

Lot. No. (See product label)

### はじめに

**説明** 乳製品の風味を強化するために、ハードチーズとソフトチーズの乳タンパク質を修飾して水溶性ペプチド、アミノ酸、その他の窒素含有化合物を生成するために使用される酵素複合体。

**用途** 乳製品の風味を強化する

**別名** 乳製品の風味を強化する; 乳製品の風味を強化する酵素; 牛乳タンパク質を修飾する酵素; 乳製品酵素; 乳製品; 乳製品の風味を強化するための酵素ブレンド; DAI-1214

### 製品情報

**外形** 問い合わせる

### 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）。