

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

□明 乳製品の風味を强化するために、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 乳製品の風味を强化する

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; 乳製品の風味を强化するための酵素ブレンド; DAI-1214

製品情報

外□ 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)。