

## 修飾用酵素ブレンド

Cat. No. DAI-1216

Lot. No. (See product label)

### はじめに

**目的** ミルクとバター脂肪を風味豊かな脂肪酸に変えるために使用され、ハードチーズとソフトチーズにクリーミーな食感と豊かな風味を与えます。

### 用途

ミルクとバター脂肪の改良

### 別名

修正; クリーミーな食感を与える; クリーミーな食感の酵素; 牛乳とバター脂肪を修正; 乳製品酵素; 牛乳; バター脂肪; クリーミーな食感; 修正用酵素ブレンド; DAI-1216

### 製品情報

#### 外観

問い合わせる

### 使用法とパッケージング

#### 包装

25kg/紙バケル（粉末形）・30kg/ポリエスチルバケル（液体形）。