

発酵用プロテアーゼ酵素

Cat. No. ASE-3112

Lot. No. (See product label)

はじめに

説明 食品加工用途で使用するプロテアーゼ酵素で、タンパク質の分解、溶解性、分散性、食味、消化性を向上させるために使用されます。

用途 発酵促進

別名 プロテアーゼ酵素; 発酵用; プロテアーゼ; 燃料アルコール; アルコールおよびデンプン酵素; 発酵促進; 促進; デンプン酵素;

製品情報

外形 問い合わせる

CAS登録番号 37259-58-8

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）。